

Brioche Dorée



Amuse-bouches sur notre baguette dorée Au Pain Doré grillée

Tapenade et tomates cerises:

Pour 12 toasts

- 20 Olives noires dénoyautées
- 6 filets d'anchois salés
- 5cl d'huile d'olive biologique
- 10 feuilles de basilic frais
- 12 Tomates cerises coupées en deux

Guacamole et asperges:

Pour 12 toasts

- 2 avocats mûrs
- 1 citron vert
- 12 asperges
- 2 échalotes françaises
- Coriandre fraîche, tabasco
- Sel et poivre

Caviar d'aubergine, fromage de chèvre et saumon fumé:

Pour 12 toasts

- 2 aubergines moyennes
- 60 gr de fromage de chèvre frais
- 40gr de saumon fumé
- 5cl d'huile d'olive
- Sel et poivre

Confiture d'oignons et jambon de canard séché

Pour 12 toasts

- 1 pot de 250ml de confiture d'oignons au vin rouge
- 12 tranches de jambon de canard séché
- Cerfeuil pour décoration

Bruschetta :

Pour 12 toasts

- 6 tomates pelées et épépinées
- 1 botte de ciboulette fraîche
- 5cl d'huile d'olive
- 1 citron vert
- Tabasco

Amuse-bouches sur baguette grillée



Préparation Tapenade et tomates cerises:

Mélanger les olives, les anchois, le basilic et l'huile d'olive.
Passer le tout dans un robot mélangeur pendant quelques secondes pour obtenir un mélange homogène.
Tartiner et ajouter vos tomates cerises sur les toasts grillés.

Préparation Guacamole et asperges:

Éplucher les échalotes, les hacher finement.
Ciseler la coriandre, presser le citron vert, éplucher l'avocat et le couper en petits dés.
Mixer les dés d'avocats afin d'obtenir une purée lisse.
Mélanger la purée d'avocats avec les éléments préparés (échalotes, coriandre, citron vert).
Ajouter une pointe d'asperges sur chaque toast grillée.

Préparation Caviar d'aubergine, fromage de chèvre, et saumon fumé:

Couper les aubergines dans le sens de la longueur. Saler, poivrer, ajouter l'huile d'olive dessus, passer au four à 395C pendant 30 minutes.
Laisser les refroidir et retirer la chair à l'air d'une cuillère.
Mélanger la pulpe obtenue avec le fromage de chèvre au mélangeur.
Rectifier l'assaisonnement à votre goût, tartiner vos toasts grillées et ajouter le saumon fumé.

Préparation confiture d'oignons et canard séché:

Disposer la confiture d'oignons sur les toasts grillés.
Ajouter les tranches de canard séché et quelques brins de cerfeuil frais.

Préparation Bruschetta:

Éplucher les tomates en les plongeant dans l'eau bouillante pendant 30 secondes.
Les couper en 4, enlever le milieu, couper les quartiers en dés.
Ajouter la ciboulette ciselée, le jus de citron, le sel, le poivre, l'huile d'olive et le tabasco.
Étaler ce mélange sur les toasts grillés.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !