

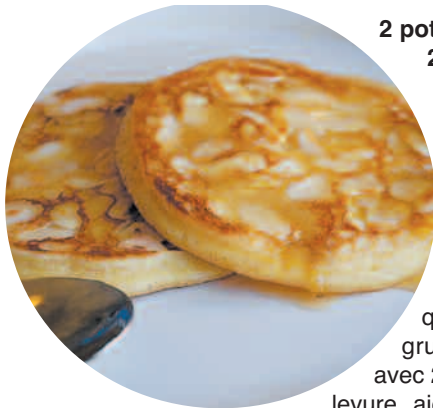
Crackers au fromage et aux noix



24 crackers, 400 g de fromage blanc à l'ail, 100 g de noix fraîches, 150 g de chapelure, 2 branches de menthe, 1,5 dl d'huile d'olive, sel et poivre

Lavez et séchez la menthe puis ciselez-la. Mélangez le fromage, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Ajoutez à la chapelure les noix mixées. Incorporez la menthe. Disposez cette préparation dans un plat creux. Formez des boules de fromage de la taille d'une fraise et roulez-les dans la chapelure puis disposez-les sur les crackers. Réservez au frais 30 minutes et servez.

Blinis



2 pots de yaourt nature, 2 pots de lait entier, 4 pots de farine, 4 œufs, 1 sachet de levure chimique, sel

Mélangez dans un saladier dans l'ordre suivant pour qu'il n'y ait pas de grumeaux : la farine avec 2 pincées de sel et la levure, ajoutez les yaourts, le lait et enfin les œufs. Entre chaque ingrédient remuez bien, puis encore une fois après avoir mis les œufs pour que la préparation soit homogène.

Faites chauffer une poêle à crêpes avec un peu d'huile, puis versez une petite louche de pâte, laissez la crêpe cuire 2 min de chaque côté, retournez la crêpe de l'autre côté quand toutes les bulles sont apparues et que les coins brunissent... faites de même jusqu'à épuisement de la pâte.

Blinis à la crème de crevettes



200 g de crevettes, 125 g de beurre, 50 g d'olive vertes, poivre

Faites cuire les crevettes avec un peu de beurre et de l'ail. Laissez-les refroidir, épluchez-les et coupez-les en petits morceaux. Partager en deux parties. Coupez le beurre en morceaux et mettez-le dans le bol d'un mixeur avec la première partie de crevettes, ajouter du poivre.

Faites tourner jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. Versez dans un bol à l'aide d'une spatule en plastique, ajouter l'autre partie de crevettes et réservez au frais. Emincez les olives en fines rondelles. Disposez les blinis dans un plat. Mettez la crème de crevettes dans une poche à douille cannulée et nappez-en joliment les blinis. Décorer avec les rondelles d'olives, servez.

Bouchées croustillantes au thon

1 boîte de thon au naturel, 6 olives vertes dénoyautées, 2 œufs, 40 g de fromage râpé, 40 g de farine, 1/2 c. à c. de levure chimique, 4 pincées de

piment fort, 3 c. à s. de chapelure, 10 brins de persil ciselés, 3 c. à s. d'huile d'olive

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le piment. Battez les œufs à la fourchette avec le thon bien égoutté, les olives grossièrement hachées, le fromage et le persil. Ajoutez la farine pimentée en une seule fois et mélangez. Salez et

poivrez. Formez à l'aide de vos mains farinées des petites boulettes de poisson et passez-les dans la chapelure. Faites-les cuire 6 min dans une poêle, à feu moyen, dans l'huile d'olive en les écrasant avec une spatule. Réservez ces bouchées sur du papier absorbant.



3 tranches de saumon fumé, 250 g de crème fraîche épaisse, 1 citron, 3 petits pains aux céréales, quelques brins de persil

Coupez les petits pains en deux moitiés. Puis ces deux moitiés en 4 morceaux. Toastiez-les très légèrement. Coupez le saumon en carrés d'une taille légèrement supérieure aux carrés de pain. A l'aide d'une cuillère, tartinez le pain de crème fraîche. Posez le saumon en chiffonnade sur la crème. Versez quelques gouttes de citron pressé puis piquez le saumon d'un brin de persil. Laissez au frais avant de servir.

Mousse au chocolat en verrines



100 g de chocolat noir, 50 g de beurre 3 œufs, 1 c. à soupe de sucre en poudre

Placez les petites verrines au congélateur pour qu'elles soient bien froides. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie en mélangeant doucement à la spatule puis retirez du feu. Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes et incorporez les jaunes un à un au mélange au chocolat. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel puis ajoutez le sucre en pluie tout en continuant de battre jusqu'à ce que les blancs soient devenus très fermes et brillants. Prélevez une cuillerée de blanc et incorporez-la au fouet au mélange au chocolat puis versez celui-ci en filet sur les blancs montés en incorporant délicatement les deux préparations à la spatule. Répartissez la mousse dans les petites verrines à l'aide d'une poche à douille et placez 1 heure au moins au réfrigérateur.

