



Prépare ton apéro

Prépare ton apéro

Roulades de pruneaux au lard

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

200 g de tranches de lard

24 pruneaux séchés

Réalisation

1. Enrouler le lard autour des pruneaux
2. Cuire au four environ 5 à 6 minutes à 180°

Prépare ton apéro

Tortilla

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

200 g de pomme de terre type B

4 oeufs

40 g d'oignons

20 g de persil

20 g de sel / poivre

20 g de beurre

Réalisation

1. Couper la pomme de terre (cuite en mise en place), couper l'oignon et le persil

2. Battre l'oeuf et mélanger le tout dans un bol

3. Déposer la masse avec un peu de beurre dans un moule en aluminium rond (ou moule en verre) environ 10-12 cm de diamètre

4. Cuire au four environ 5 minutes à 180° jusqu'à ce que la tortilla soit dorée

Prépare ton apéro

Feuilleté aux escargots

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

240 g de pâte feuilletée

100 g de fromage
Philadelphia

8 g de basilic

4 g de sel / poivre

Réalisation

1. Couper un carré de pâte feuilletée de 13,5 cm sur 13,5 (un carré par enfant)
2. Étaler le Philadelphia sur la pâte, y déposer les feuilles de basilic, saler et poivrer
3. Rouler la pâte et couper des rondelles
4. Cuire au four environ 20-25 minutes à 170°

Prépare ton apéro

Hommos de lentilles corail

Recette pour 4 personnes



Ingédients

240 g de lentilles corail

40 g de câpres

40 ml d'huile d'olive

20 g d'oignons

4 g d'ail

4 g de persil

4 g de sel / poivre / cumin marocain

12 g de Tahina

80 g de carottes

2 g de laurier

Réalisation

1. Cuire les lentilles
2. Peler et couper en petits morceaux la carotte et ajouter à la cuisson des lentilles avec le laurier. Les laisser cuire à feu doux
3. Laisser tempérer les lentilles
4. Mixer le tout après avoir retiré la feuille de laurier
5. Rectifier l'assaisonnement

Prépare ton apéro

Légumes au thon

Recette pour 4 personnes



Ingédients

80 g de tomates cerise

80 g de concombres

20 g d'olives vertes

40 g de thon en boîte

40 g de fromage Philadelphia

4 g de ciboulette

2 g de poivre

Réalisation

1. Vider les tomates et garder le chapeau
2. Couper les concombres en 3 rondelles de 2-3 cm et vider un peu le milieu à l'aide d'une cuillère parisienne
3. Écraser le thon, couper les olives (2 pièces), ajouter le Philadelphia, un brin de ciboulette coupée, poivrer
4. Mélanger la masse et garnir les tomates cerise puis poser le chapeau, garnir les concombres et décorer d'un brin de ciboulette