

SUCETTES de BOUDIN BLANC aux NOISETTES

Préparation : 20mn Cuisson : 3mn Facile Apéritif

Pour 6 personnes

3 boudins blancs nature 60g de noisettes mondées (sans peau)

1 cuil à soupe de farine 1 œuf

Huile Piques apéritives ou petites brochettes

Technique

- 1- Couper les boudins en tranches épaisses.
- 2- Si les noisettes ont leur peau, les tremper dans l'eau bouillante pour enlever la peau. Puis faire griller à sec les noisettes dans une poêle. Les concasser et les mettre dans une assiette
- 3- Dans une assiette mettre la farine et dans une autre un œuf que l'on bat à la fourchette
- 4- Dans une poêle, faire chauffer l'huile. Tremper les tranches de boudin de chaque côté dans la farine puis dans l'œuf battu et enfin dans les noisettes ; les faire cuire 1mn sur chaque face.
- 5- Servir piqué sur des brochettes

VERRINES MARINES

Préparation : 20mn pas de cuisson facile entrée ou apéritif

Pour 4 personnes

5 petits suisses, 5cl de crème liquide

1 petit concombre 4 tranches de saumon fumé

½ bouquet d'aneth 1 citron vert

4 cuil à café d'œufs de saumon 1 pincée de baies roses Sel

Technique

- 1- Peler le concombre, le couper en deux dans la longueur, ôter les pépins en grattant avec une cuillère, puis le couper en dés.
 - 2- Rincer et ciseler l'aneth (réserver quelques brins pour le décor). Presser le jus du citron vert
 - 3- Mélanger dans un bol les petits suisses, la crème liquide, le jus de citron vert, les baies roses concassées et 1 pincée de sel. Ajouter les dés de concombre et l'aneth
 - 3- Répartir dans 4 grands verres la moitié de la préparation aux petits suisses, ajouter le saumon fumé, puis le reste de préparation. Réserver au frais
 - 4- Ajouter au moment de servir 1 cuil d'œufs de saumon dans chaque verrine et 1 petit brin d'aneth
- Accompagner d'un muscadet bien frais

BALLOTINES de DINDE aux ECREVISSES

Préparation : 40mn Cuisson : 35mn

Pour 6 Personnes

6 blancs de dinde avec la peau 500g d'écrevisses surgelées

500g de pleurotes 1 boîte de bisque de homard (300g)

2 échalotes 50g de beurre 1 blanc d'œuf

3 brins de thym 1 pincée de piment d'Espelette Sel Poivre

Technique

- 1- Laver rapidement les pleurotes, les sécher et les émincer. Peler puis hacher les échalotes
- 2- Faire revenir 5 à 6mn les pleurotes et les échalotes dans 30g de beurre. Saler, poivrer. Ajouter les écrevisses décongelées, les feuilles de thym, bien mélanger. Hors du feu, ajouter le blanc d'œuf
- 3- Ouvrir les blancs de dinde en portefeuille, saler et poivrer. Répartir le mélange pleurotes-écrevisses, refermer en rouleau et maintenir avec de la ficelle de cuisine. Les mettre dans un plat allant au four, parsemer du restant de beurre et de piment d'Espelette.
- 4- Cuire 30 à 35mn en retournant à mi-cuisson
- 5- Réchauffer la bisque à feu doux.
- 6- Couper les ballotines en tranches. Dans chaque assiette chaude, verser un peu de bisque et déposer les tranches de ballotines

Remarque **On peut réaliser une bisque d'écrevisses** avec des carapaces revenues 5mn dans l'huile puis flambées avec 2 cuil à soupe de cognac, et mises à mijoter 20mn avec 2 verres d'eau, 2 brins de thym, 1 feuille de laurier et 1 cuil à soupe de concentré de tomates. Filtrer la préparation et prolonger la cuisson avec un peu de Maïzena
On peut remplacer les écrevisses par des langoustines ou des crevettes