

Verrines de tous les jours

Frédéric Berqué

Donnez un air de fête à votre quotidien !



FIRST
Editions

Verrines de tous les jours

Frédéric Berqué

FIRST
 Editions

© Éditions First, 2009

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Dépôt légal : 2^e trimestre 2009

Édition : Aurélie Starckmann

Mise en page : ReskatoЯ ☺

Conception couverture : Olivier Frenot

Éditions First

60, rue Mazarine

75006 Paris

Tél. : 01 45 49 60 00

Fax : 01 45 49 60 01

E-mail: firstinfo@efirst.com

Site internet: www.editionsfirst.fr

Introduction

Ce petit livre s'adresse à toutes celles et à tous ceux qui veulent préparer des verrines simplement et rapidement, en apéritif, en entrée ou dessert, pour tous les jours de la semaine – et pourquoi pas les jours de fêtes ?

Les produits utilisés restent basiques et sont faciles à trouver. Bien souvent, il s'agit de produits frais comme les légumes, les fruits ou les produits laitiers. Pour aller plus vite et ne pas se compliquer la vie, certains produits préélaborés seront utilisés, comme les biscuits secs, les conserves de fruits ou de légumes, les salaisons, les produits fumés...

Pour présenter les recettes, utilisez des verres de cuisine, des verres à apéritif, des verrines, des tasses, des coupes. Choisissez plutôt des contenants transparents afin de mettre en valeur vos préparations.

La réussite des verrines nécessite cependant de suivre ces quelques conseils :

- Valorisez les contrastes de couleur, de texture et de température comme indiqué dans les recettes.
- Soignez la présentation et les finitions de vos verrines.
- Taillez finement et régulièrement vos légumes ou vos fruits.
- Choisissez des verrines, des tasses, des petits pots ou plus simplement des verres dont la taille et le volume seront adaptés à vos préparations.
- Consommez rapidement les verrines. À base de produits frais, elles se détériorent en quelques jours. L'idéal est de les préparer le jour où vous voulez les servir.
- Respectez bien les temps de réfrigération et de cuisson.
- Utilisez des fruits ou des légumes de saison – la nature est plus généreuse quand on sait l'apprécier au bon moment.

Ce petit livre de plus de 140 recettes s'articule autour de deux rubriques principales : les verrines salées et les verrines sucrées. Vous trouverez des recettes à base de lég

verrine de concombre à la grecque ou la verrine de pamplemousse rose au crabe. Vous étonnerez avec la soupe froide de melon et fraises poivrées ou la mousse de chocolat noir au siphon. Enfin, vous régalez vos convives avec la crème brûlée de foie gras aux pêches ou le tiramisu aux framboises.

Maintenant, à vos verrines !

VERRINES
SALÉES

VERRINES DU POTAGER



GUACAMOLE, ŒUFS DE CAILLE ET SURIMI

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 6 min

2 avocats • 1 citron • 1 cuil. à soupe de crème fraîche liquide •
8 œufs de caille • 8 bâtonnets de surimi • Tabasco • sel

Réalisation :

Faites cuire les œufs de caille pendant 6 minutes dans de l'eau bouillante. Coupez le citron en deux. Pressez-en une moitié et détaillez 4 tranches fines dans l'autre moitié. Épluchez les avocats, retirez les noyaux et écrasez finement la chair avec une fourchette. Ajoutez le jus de citron, la crème fraîche, une pincée de sel et quelques gouttes de Tabasco. Réservez cette mousse au réfrigérateur. Écalez les œufs, puis coupez-les en deux ou en quatre. Émincez finement les bâtonnets de surimi. Répartissez les quartiers d'œuf et le surimi au fond des verrines. Terminez par une couche de mousse d'avocat. Décorez avec les rondelles de citron.

RÂPÉ DE COURGETTES À L'ITALIENNE

4 pers. Préparation : 15 min

2 petites courgettes bien fermes • 12 petites billes de mozzarella • 12 tomates cerises • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de vinaigre • quelques olives noires dénoyautées • 1 cuil. à soupe de câpres • 4 feuilles de basilic • sel

Réalisation :

Lavez puis râpez finement les courgettes. Coupez les tomates cerises en quatre. Préparez la vinaigrette en mélangeant dans un bol l'huile d'olive avec le vinaigre et le sel. Hachez grossièrement les olives. Mélangez dans un saladier les courgettes avec les tomates cerises, les billes de mozzarella, les olives et les câpres. Répartissez le tout dans 4 verrines. Assaisonnez de vinaigrette. Décorez avec des feuilles de basilic.

CRÈME DE CONCOMBRE AU YAOURT

4 pers. Préparation : 15 min Réfrigération : 2 h

1 concombre • 3 yaourts nature • 5 cl de crème fraîche liquide • 5 cl de lait • 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne • 1 cuil. à café de moutarde forte • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • quelques feuilles de menthe • sel • poivre blanc

Réalisation :

Épluchez le concombre. Fendez-le en deux et supprimez les pépins. Émincez finement un demi-concombre et réservez l'autre moitié. Déposez dans la cuve d'un robot mixeur le concombre émincé, les yaourts, la crème fraîche, le lait, la moutarde à l'ancienne, la menthe hachée, du sel et du poivre blanc. Mixez finement le tout. Rectifiez la consistance et l'assaisonnement selon votre convenance. Réservez la soupe de concombre au réfrigérateur pendant 2 heures. Coupez la seconde moitié du concombre en petits dés réguliers. Salez-les modérément et laissez-les dégorger dans une passoire pendant 20 minutes. Mélangez-les dans un bol avec l'huile d'olive, une pincée de sel et la moutarde forte. Déposez au fond des verrines les dés de concombre marinés. Versez délicatement par-dessus la soupe

froide. Terminez la décoration des verrines en ajoutant à la dernière minute une petite feuille de menthe.

GUACAMOLE, CREVETTES ET PAMPLEMOUSSE

4 pers. Préparation : 15 min

2 avocats • ½ citron • 1 citron vert • 100 g de crème fraîche épaisse • 200 g de petites crevettes décortiquées • 1 pamplemousse • paprika • Tabasco • sel

Réalisation :

Épluchez les avocats, retirez les noyaux et écrasez finement la chair avec une fourchette. Ajoutez quelques gouttes de jus du demi-citron, une cuillerée à soupe de crème fraîche, une pincée de sel et quelques gouttes de Tabasco. Réservez ce guacamole au réfrigérateur. Pelez à vif le pamplemousse. Prélevez-en 8 segments. Déposez au fond de chaque verrine 2 segments de pamplemousse et quelques crevettes. Répartissez par-dessus le guacamole. Terminez le montage des verrines avec le reste des crevettes, une petite quenelle de crème fraîche salée saupoudrée d'une pincée de paprika. Décorez avec une demi-tranche de citron vert.

CONCOMBRE À LA GRECQUE ET LANIÈRES DE JAMBON

4 pers. Préparation : 15 min

½ concombre • 2 yaourts nature • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à café de moutarde • ½ citron • 4 feuilles de menthe • 2 tranches de jambon • sel

Réalisation :

Épluchez, fendez en deux et retirez les pépins du demi-concombre. Détaillez-le en petits dés réguliers. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive avec la moutarde, le jus du demi-citron, la menthe hachée et du sel. Versez cette marinade sur les dés de concombre. Émincez le jambon en lanières et salez les yaourts. Répartissez les concombres marinés dans 4 verrines. Ajoutez les lanières de jambon, puis déposez une petite couche de yaourt salé. Stockez les verrines au réfrigérateur avant de les consommer.

CÉLERI RÉMOULADE ET CREVETTES

4 pers. Préparation : 15 min

150 g de céleri frais râpé • 2 cuil. à soupe de mayonnaise • 1 citron • 2 cuil. à soupe de crème fraîche liquide • 16 petites crevettes • 16 tomates cerises • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin • sel

Réalisation :

Dans un saladier, mélangez la sauce mayonnaise avec la crème fraîche liquide, le jus d'un demi-citron et du sel. Ajoutez le céleri râpé et mélangez bien.

Décortiquez les crevettes en conservant la carapace à l'extrémité de la queue.

Répartissez le céleri au fond des verrines. Plantez 4 crevettes par verrines. Complétez avec les tomates cerises coupées en quartiers. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, d'un trait de vinaigre et d'une pincée de sel. Décorez avec des rondelles de citron.

CONCOMBRE MARINÉ ET HARENG

4 pers. Préparation : 15 min Marinade : 30 min

2 filets de hareng à l'huile • ½ concombre • 8 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse • ½ citron • 1 cuil. à soupe de vinaigre • 1 cuil. à soupe d'huile • un petit bouquet de fines herbes • sel

Réalisation :

Coupez les harengs à l'huile en petits dés. Épluchez le demi-concombre, évidez-le et taillez-le en petits dés. Hachez les fines herbes et gardez-en un peu pour le décor. Pressez le demi-citron. Dans un saladier, mélangez l'huile avec le vinaigre, le jus de citron, la moitié de la crème fraîche épaisse et le sel. Incorporez les dés de concombre et les fines herbes. Laissez mariner 30 minutes au réfrigérateur. Dans 4 petites verrines, répartissez une couche de hareng, une couche de concombre et de nouveau une couche de hareng, puis une couche de concombre. Décorez avec une petite couche de crème fraîche épaisse et un peu de fines herbes.

Notre conseil : dressez vos verrines à l'avance, mais sans la couche finale de crème fraîche épaisse.

AVOCAT, SURIMI ET ROQUETTE

4 pers. Préparation : 15 min

2 avocats • ½ citron • 1 cuil. à soupe de crème fraîche liquide • 100 g de surimi râpé • quelques feuilles de roquette • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • Tabasco • sel

Réalisation :

Épluchez les avocats, retirez les noyaux et écrasez finement la chair avec une fourchette. Ajoutez quelques gouttes de jus du demi-citron, la crème fraîche, une pincée de sel et quelques gouttes de Tabasco. Répartissez cette mousse d'avocat dans 4 verrines. Déposez par-dessus le surimi râpé, quelques gouttes de jus de citron, puis les feuilles de roquette. Ajoutez un filet d'huile d'olive et une pincée de sel.

MOUSSELINE DE CÉLERI AU JAMBON

6 pers. Prép. : 20 min Cuisson : 30 min Réfrigération : 2 h

½ céleri-rave • 1 citron • 8 cl de crème fraîche liquide •
1 cuil. à café d'huile de noisette • 3 tranches de jambon
blanc • 6 pluches de cerfeuil • sel

Réalisation :

Épluchez et coupez le céleri en gros cubes. Citronnez-le. Faites le cuire à la vapeur pendant 30 minutes. Mixez-le puis tamisez-le. Réservez la purée de céleri au réfrigérateur. Montez la crème fraîche en chantilly salée puis incorporez-la délicatement à la purée de céleri. Assaisonnez-la de sel et d'un trait d'huile de noisette. Roulez les tranches de jambon puis émincez-les finement. Répartissez-les au fond des verrines. Complétez avec la mousseline de céleri. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. Décorez avec des pluches de cerfeuil.

Notre conseil : remplacez l'huile de noisette par de l'huile de truffe.

MOUSSE D'AVOCAT AU THON

4 pers. Préparation : 15 min Réfrigération : 1 h

2 avocats • ½ citron • 4 cuil. à soupe de fromage blanc • 150 g de thon au naturel • 4 poignées de roquette • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à café de vinaigre balsamique • sel

Réalisation :

Épluchez les avocats, retirez les noyaux, écrasez finement la chair avec une fourchette. Ajoutez le jus du demi-citron, le fromage blanc, une pincée de sel et quelques gouttes de Tabasco. Répartissez cette mousse d'avocat à mi-hauteur dans 4 verrines. Réservez-les au réfrigérateur pendant 1 heure. Émiettez le thon. Confectionnez une vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive avec le vinaigre et du sel. Complétez les verrines avec du thon émietté, puis une petite poignée de roquette arrosée d'un trait de vinaigrette.

AU CHOCOLAT	139
Charlotte au chocolat et griottines	140
Chocolat chaud et sa mousse de lait à la cannelle	144
Chocolat chaud express	143
Chocolat glacé à l'orange	145
Crème au chocolat	142
Crème express au chocolat	151
Crumble de poire au chocolat et glace à la vanille	146
Fraises, mascarpone et chocolat blanc	149
Mousse chocolat noir au siphon	150
Mousse légère au chocolat	139
Mousse rapide au chocolat blanc	148
Mousse rapide au chocolat noir	147
Soupe de chocolat et ses nuages caramélisés	141

Dans la collection **Le petit livre de**
vous trouverez également **les thématiques**
suivantes :

Le petit livre de **Cuisine** ● ● ● ● ● ● ●

Le petit livre de **Culture générale** ● ● ● ● ● ● ●

Le petit livre de **Insolites** ● ● ● ● ● ● ●

Le petit livre de **Tourisme** ● ● ● ● ● ● ●

Le petit livre de **Langues** ● ● ● ● ● ● ●

Le petit livre de **Humour** ● ● ● ● ● ● ●

Pour consulter notre catalogue et
découvrir les dernières nouveautés,
rendez-vous sur **www.editionsfirst.fr** !