

Verrines ultra-simples

Christian Cino

130 recettes
à déguster !



FIRST
Editions

Verrines ultra-simples

Christian Cino

Légende des pictos



..... Nombre de personnes



..... Temps de préparation



..... Temps de cuisson



..... Temps de repos



..... Temps de réfrigération



..... Temps de congélation

© Éditions First, 2011

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 : avril 2011

Direction éditoriale : Aurélie Starckmann

Édition : Audrey Bernard

Mise en page : Les PAOistes

Couverture : Olivier Frenot

Éditions First-Gründ

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

ISBN numérique : 978-2-7540-2904-9

Introduction

Depuis quelques années maintenant, les verrines sont présentes de diverses façons dans notre paysage culinaire, après avoir déferlé dans les restaurants les plus branchés. Les cuisiniers amateurs se sont emparés de cette tendance afin d'exprimer leurs talents, pour leurs amis et leur famille. Nous les retrouvons aussi bien en amuse-bouche qu'en garniture et bien sûr en dessert, où elles resplendissent. Ce qui, à l'origine, a pu se présenter comme un phénomène de mode a su persister et est devenu un réel moyen d'expression. Cette nouvelle présentation des aliments donne aux cuisiniers plus ou moins confirmés énormément de facilité pour le dressage et l'organisation dans la réalisation des plats. De ce fait, la verrine est aujourd'hui un incontournable des apéritifs et des desserts. L'offre des contenants s'est également largement diversifiée. On trouve des formes et des matériaux très originaux, ce qui permet aussi de toujours surprendre et de perpétuer ce nouveau mode culinaire qui nous fait tous tant plaisir.

Tout le monde aime déguster des verrines aux saveurs intenses et équilibrées, mais grâce à *Verrines ultra-simples*, tout le monde peut les cuisiner. La plupart des recettes de ce livre se réalisent en moins d'un quart d'heure, c'est-à-dire sans contrainte de temps, sans produit difficile à travailler et surtout sans aucun risque d'échec. Lancez-vous, testez la verrine attitude !

Idéale en amuse-bouche, apéritif dînatoire et dessert

La verrine s'est imposée comme un élément incontournable des amuse-bouches, des apéritifs dînatoires et des desserts. C'est en ces occasions qu'elle est la reine de la table et qu'elle s'exprime le mieux. Dans la diversité et dans le choix. Cet ouvrage vous offre donc un large panel de verrines pouvant correspondre à ces critères. Vous aurez donc tout loisir de vous mettre en valeur, grâce à des recettes très simples à réaliser en toutes circonstances.

Un visuel exceptionnel et une simplicité de dressage

Les verrines offrent un visuel exceptionnel. En laissant apparentes toutes les couches ou tous les étages d'une préparation, elles permettent de mettre en évidence la palette de couleurs d'un plat ou d'une préparation.

Cela donne un résultat des plus fantastiques, car souvent le mélange de ces couleurs dynamise complètement l'esthétique. La propreté du rendu permet d'égaliser le résultat obtenu dans les restaurants. Cette facilité de dressage réduit d'autant l'appréhension lors du dressage culinaire pour les cuisiniers amateurs, notamment face à un nombre important de convives. Avec les verrines, vous avez la certitude d'un résultat optimum, de la satisfaction et de l'étonnement de vos invités. *Verrines ultra-simples* est fait pour vous simplifier la cuisine. La cuisine tendance et la beauté de l'art culinaire deviennent faciles.

Harmonie gustative

Cela dit, la belle et jolie cuisine n'est rien sans un goût irréprochable. En effet, le visuel n'est que secondaire dans une dégustation. Assurez-vous des plats simples et réussis, aux goûts et aux saveurs fines, alléchantes, suaves et complémentaires grâce à ces recettes. Des saveurs subtiles dans des plats simples destinés à toutes les occasions. Du pique-nique au menu gastronomique, trouvez votre bonheur et celui de vos invités grâce à des saveurs inattendues, tranchées, vives ou délicates qui exciteront vos papilles et celles de vos hôtes. Tous les goûts sont dans cet ouvrage culinaire à travers plus de 130 recettes.

La possibilité de mieux s'organiser

Un avantage non négligeable de la réalisation de verrines est de pouvoir mieux s'organiser et d'être de ce fait plus présent avec ses invités lors d'une soirée ou d'un repas. Par exemple, pour un apéritif, vous avez la possibilité de préparer à l'avance toutes vos verrines et de les réserver au réfrigérateur si elles se dégustent froides. Ainsi, lorsque les hôtes arrivent, il ne reste plus qu'à les servir et à passer du bon temps ! Le stockage est également simplifié, car tous les contenants tiennent aisément dans le réfrigérateur.

Des verrines pour toutes les occasions

Cet ouvrage a été conçu avec deux objectifs prioritaires : le premier, proposer des recettes très simples mais qualitativement irréprochables. Le second, proposer des recettes de verrines pouvant correspondre à plusieurs thématiques, plusieurs occasions. Nous avons donc choisi les thèmes suivants :

- Verrines gastronomiques
- Verrines gourmandes
- Entre amis
- Pour le pique-nique
- Verrines bon marché

Toutes les recettes sont classées dans ces rubriques. De cette façon, en fonction de l'événement, vous trouverez facilement des propositions simples et adaptées à votre repas. Tout est fait pour vous faciliter la tâche. Alors, lancez-vous, invitez et cuisinez. C'est l'assurance d'une soirée réussie !

Faites-vous plaisir et faites plaisir

Cet ouvrage est un moment de bonheur à partager. Du plaisir gustatif et d'amitié à distribuer. Des sentiments et de la joie à prodiguer. Faites-vous plaisir et faites plaisir. C'est le mot d'ordre de la cuisine conviviale et simple à réaliser. Épatez vos invités avec des verrines froides, chaudes ou sucrées. En toutes occasions et pour tous les goûts, *Verrines ultra-simples* est fait pour vous !

VERRINES GASTRONOMIQUES



Bisque crémée aux coquillages, sacristain croustillant



4



20 min



15 min

330 g de coques • 40 cl de bisque de homard • 5 cl de crème fleurette • 1 rouleau de pâte feuilletée • 1 œuf
• 3 cuil. à soupe de graines de sésame • 1 branche de cerfeuil • sel • poivre

Faites réchauffer la bisque de homard. Trempez les coques pendant 15 minutes dans de l'eau afin de les dessabler puis placez-les dans une casserole avec un filet d'eau. Portez à ébullition quelques minutes afin qu'elles s'ouvrent toutes et décoquillez-les. Déroulez le rouleau de pâte feuilletée, badigeonnez-le d'œuf battu et saupoudrez de sésame. Découpez et torsadez des bandes de pâte et placez-les au four préchauffé à 210 °C (th. 7) une dizaine de minutes. Créméz la bisque et rectifiez l'assaisonnement. Placez les coques au fond des verrines. Ajoutez la bisque et décorez d'1 pluche de cerfeuil. Servez avec le sacristain au sésame.

La truite aux amandes revisitée : effiloché et crème d'amande amère



15 min



6 min 30

2 filets de truite sans arêtes • 1/2 cuil. à café d'essence d'amande amère • 5 cl de crème fleurette • 30 g d'amandes effilées • 1 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse • quelques branches de ciboulette • sel • poivre

Pochez les filets de truite dans une poêle avec 2 cm d'eau frémissante. Laissez cuire 5 minutes à couvert. Égouttez les filets puis éliminez la peau. Émiettez la chair dans un bol, mélangez-la à la crème épaisse et à la ciboulette ciselée. Assaisonnez et placez la préparation au fond des verrines. Battez la crème fleurette jusqu'à obtention d'une crème fouettée et assaisonnez-la de sel et d'arôme d'amande amère. Disposez la crème sur la truite et ajoutez un peu d'amandes effilées torréfiées au four à micro-ondes pendant 1 minute 30.

Cappuccino de morilles



4



25 min



50 min

**40 g de morilles déshydratées • 10 cl de bouillon de poule
• 10 cl de crème fleurette • sel • poivre**

Portez 25 cl d'eau à ébullition et ajoutez les morilles. Laissez cuire à frémissement pendant 20 minutes, puis égouttez-les. Hachez grossièrement les morilles et replacez-les dans la casserole avec le bouillon de poule et la moitié de la crème. Laissez cuire 30 minutes à feu doux. Mixez la préparation, rectifiez l'assaisonnement et réservez au chaud. Montez le reste de crème bien froide en crème fouettée. Dressez la soupe de morilles dans les verrines. Surmontez de crème fouettée légèrement salée.

Notre conseil : servez ce cappuccino avec un petit sacristain en pâte feuilletée.

Verrines de pétoncles et crème de corail au vin blanc



4



30 min



25 min

400 g de noix de pétoncle fraîches avec corail • 5 cl de vin blanc • 1/2 échalote • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 10 cl de fumet de poisson réhydraté • 4 cl de crème liquide • 1 branche de cerfeuil • sel • poivre

Séparez le corail des noix de pétoncle fraîches. Rincez bien les pétoncles et le corail afin d'éliminer le sable résiduel. Portez à ébullition le vin blanc auquel vous aurez ajouté l'échalote finement ciselée et laissez-le réduire quasiment à sec. Versez alors le fumet, la crème et portez à ébullition. Ajoutez le corail et mixez au mixeur plongeant. Rectifiez l'assaisonnement. Chauffez une poêle avec l'huile d'olive. Faites-y revenir à feu vif les noix de pétoncle assaisonnées. Dressez les noix dans les verrines et nappez de sauce corail. Décorez avec le cerfeuil.

Crèmes brûlées au foie gras



4



25 min



1 h

100 g de foie gras frais • 15 cl de crème fleurette • 15 cl de lait • 1 œuf + 2 jaunes • 1 cuil. à soupe de cassonade • sel • poivre

Coupez le foie gras en petits morceaux et réservez-le au frais. Cassez l'œuf entier dans un saladier et ajoutez-y les jaunes. Chauffez le lait et la crème dans une casserole et portez-les à ébullition. Versez le liquide bouillant sur le foie gras en morceaux. Assaisonnez et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Versez cette préparation sur les œufs battus, assaisonnez et mélangez. Coulez la préparation dans les verrines et faites-les cuire 1 heure au bain-marie dans un four à 130 °C (th. 4-5). Assurez-vous que le liquide du bain-marie soit bouillant avant de le placer dans la lèche-frite. En fin de cuisson, saupoudrez de sucre de canne et caramélisez les crèmes de foie gras. Vous pouvez également les consommer réfrigérées quelques heures avant de les caraméliser.

Gaspacho de concombre à la coriandre, tartare de coques



15 min



5 min

450 g de coques • 1 échalote • le jus d'1/2 citron • 1 cuil.
à soupe d'huile d'olive • 2 concombres • 4 branches de
coriandre fraîche • 6 glaçons • sel • poivre

Mettez à tremper les coques pendant une quinzaine de minutes dans un saladier d'eau froide afin qu'elles se dessablent. Faites ensuite chauffer les coques dans une casserole ou dans une poêle avec un couvercle. Les coques s'ouvrent au bout de 3 minutes. Décoquillez-les et réservez au frais. Épluchez les concombres et placez-les en morceaux dans le blender avec l'échalote pelée, du sel, du poivre, les glaçons, 5 cl d'eau fraîche, puis mixez. Assaisonnez les coques d'huile d'olive, de jus de citron et de feuilles de coriandre hachées. Placez au fond des verrines, remplissez de gaspacho de concombre et décorez d'1 feuille de coriandre.

Verrines glacées de petits pois à l'huile de truffe



4



15 min



5 min



2 h

350 g de petits pois surgelés • 8 cl de lait • 4 cuil. à café d'huile de truffe • sel • poivre

Portez une casserole d'eau salée à ébullition et blanchissez les petits pois pendant 5 minutes environ. Passez-les ensuite au presse-purée et récupérez la pulpe. Détendez-la avec le lait et assaisonnez la préparation. Répartissez la soupe dans les verrines et placez-les au frais pendant 2 heures. Avant de servir, recouvrez sur la verrine d'1 cuillerée à café d'huile de truffe.

Notre conseil : vous pouvez accompagner la préparation de quelques croûtons naturels, taillés en petits dés.

Comme un maki en verrine : saumon, riz et poudre de nori



20 min



25 min



5 h

100 g de riz pour sushis • 100 g de saumon • 2 feuilles
de nori • wasabi • sel • poivre • 5 cl de vinaigre de riz
• 4 cuil. à soupe de sauce soja

Portez à ébullition une casserole d'eau salée. Ajoutez le vinaigre de riz et laissez cuire le riz à frémissement pendant 25 minutes. Égouttez et placez le riz au réfrigérateur pendant 5 heures. Taillez le saumon en petits cubes comme pour réaliser un tartare et mettez-le à mariner quelques minutes dans la sauce soja. Placez les feuilles de nori dans la cuve d'un mixeur et actionnez-le afin de les réduire en poudre. Placez le riz au fond de chaque verrine, déposez une pointe de wasabi et surmontez de poudre de nori et de saumon mariné. Terminez les verrines avec une couche de riz.

Verrines de salade asiatique juste croquante



4



15 min



2 min

.....

1/4 de chou chinois • 1 carotte • 1 pak soï (chou chinois)
• 50 g de soja frais • 1 cuil. à soupe d'huile de sésame
• 3 cuil. à café de sauce soja • 1 cuil. à café de vinaigre
de riz • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1/2 gousse d'ail
• sel • poivre

.....

Épluchez la carotte puis nettoyez tous les légumes à l'eau claire et égouttez-les. Coupez finement le chou chinois et le pak soï. Réservez les feuilles vertes du dernier. Taillez finement la carotte en sifflets, c'est-à-dire en biais. Faites revenir 2 minutes à feu vif avec l'huile d'olive, l'ail haché, la carotte et le chou. Salez et poivrez. Placez tous les légumes dans un saladier et assaisonnez de sauce soja, de vinaigre de riz et d'huile de sésame. Dressez la salade asiatique tiède dans les verrines.

Pour Noël : Foie gras, gelée au gewurztraminer et abricots secs



20 min



5 min



40 min

4 grosses tranches de foie gras de canard avec morceaux • 30 cl de gewurztraminer vendange tardive • 5 feuilles de gélatine (10 g) • 8 abricots secs • fleur de sel • 1 branche de cerfeuil

Mettez à tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide afin de les ramollir. Chauffez dans une casserole 1/3 du vin. À ébullition, ajoutez les feuilles de gélatine essorées et laissez-les fondre en mélangeant au fouet. Versez le reste de vin, coulez le tout dans une plaque recouverte de papier sulfurisé et placez au réfrigérateur 40 minutes. Taillez les abricots en petits cubes. Déposez le foie gras coupé en morceaux au fond des verrines. Surmontez de gelée concassée au couteau et d'abricots. Terminez avec un peu de fleur de sel et 1 pluche de cerfeuil.

Soupe de courgette glacée au roquefort et huile de sésame	132
Verrines alsaciennes : le bibeleskas à la myrtille	149
Verrines arc-en-ciel façon riz cantonais	138
Verrines d'œuf poché, lit de mâche et croûtons	131
Verrines de betterave en 3 façons	143
Verrines de crevettes, pamplemousse et menthe ciselée	129
Verrines de ricotta aux légumes confits et roquette	139
Verrines de risotto au blé, légumes provençaux et parmesan	144
Verrines pomme en 2 façons et crème Chantilly à la cannelle	145

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** !