



PAIN SURPRISE

« Mon beau sapin »

SAPIN COMPOSÉ DE 20 TOASTS POUR UN APÉRITIF ORIGINAL ET GOURMAND.

Ingrédients

Un fond en carton doré en forme de sapin de 33 cm de haut et de 25cm de large.

Pâte à foncer, ou rognure de feuilletage, ou pâte brisée.

Carrés de pain de mie de 7cm x 7cm.

Beurre 40% doux spécial Sandwich Candia, réf. 620309

Saumon fumé, réf. 180201

Bacon tranché, réf. 230103

Mme Loïk Ail et fines herbes Paysan Breton, réf. 480305

Mousse de canard, réf. 110103

Gelée claire (genre Maggi) pour donner de la brillance.

Étapes

Étaler la pâte sur 5 à 7 mm d'épaisseur, la découper à la forme du sapin à l'aide du carton, placer ce sapin sur une plaque garnie d'une feuille de papier cuisson, piquer au « pic vit » et après repos cuire pendant environ 20 minutes.

Beurrer les carrés de pain de mie puis les garnir de saumon fumé, de bacon, de « Loïk ail et fines herbes » et de mousse de canard lissée au peigne afin de donner un mouvement de décor.

Couper chaque canapé en deux parties afin de faire des triangles, les napper finement de gelée afin de les lustrer.

Déposer le fond cuit en pâte sur un carton ou un plateau lunch, le coller avec un peu de beurre afin qu'il ne bouge pas, puis disposer les toasts légèrement collés avec un cornet garni de beurre pommadé, en prenant bien soin d'intercaler les couleurs et les goûts afin de rendre le sapin attractif.

Chaque toast pourra être décoré soit d'un cerneau de noix, d'une lamelle de tomate ou d'un autre décor sympa.



BRIOCHE

« Le saucisson brioché »

SAUCISSES DE LORRAINE

Ingédients

1 lot de 6 saucisses de Lorraine
 « Secrets du Val d'Argent », réf. 660157
 1,5 kg de brioche fine au beurre salé
 Dorure à l'œuf
 6 moules à cake de 18 cm de long
 Beurre pour les moules
Pour la dégustation :
 Sauce blanche Pitta, réf. 130709

Étapes

Idéal en apéritif coupé en fines tranches, ou en entrée légèrement tiédi avec une salade verte et accompagné d'une sauce pitta à l'ail. Pocher les saucisses dans de l'eau frémissante pendant 20 minutes, les refroidir puis enlever la peau.

Beurrer les moules à cake, prélever pour chaque saucisson 250 g de pâte à brioche salée, puis étaler au rouleau chaque pâton de la longueur du moule et de la moitié en largeur, passer les saucissons à la dorure puis les rouler dans la farine, enlever l'excédent de farine puis le placer au centre du pâton tout en les serrant autour de la pâte, placer chaque saucisson emballé de pâte dans le moule en prenant soin de mettre la jointure en dessous, décorer soit de quadrillages ou autres décors en pâte, dorer à l'œuf, mettre à pousser puis redonner un coup de dorure à l'œuf et cuire dans un four à sole à 200° pendant environ 20 à 25 minutes ou dans un four ventilé à 180° pendant 20 à 25 minutes. Démouler dès la sortie du four en laissant refroidir sur une grille.

TRAITEUR

L'œuf froid "Antonin Carême"

ŒUF, SAUMON FUMÉ, MAYONNAISE

Ingédients

Moules à tartelettes de diamètre 6 ou 7 cm.
 Pâte brisée ou pâte à foncer.
 Salade Iceberg, réf. 270519
 Œufs mollets, réf. 390301
 Mayonnaise, réf. 290702
 Saumon fumé, réf. 180201
 Ketchup 1 litre, réf. 130715
 Gouttes de tabasco et de cognac
 Gelée claire (genre Maggi) pour la brillance

Étapes

Une superbe entrée de fête, accompagnée d'une petite salade de mâche de Nantes.

Foncer avec la pâte brisée ou à foncer des moules à tartelettes légèrement beurrés, laisser reposer le temps nécessaire, puis les cuire à blanc de façon optimale et bien sèche afin de les empêcher de ramollir.

Après refroidissement, garnir ces fonds de chiffonnade de salade iceberg puis placer un œuf mollet.

Additionner la mayonnaise de ketchup, d'une pointe de Tabasco et d'une goutte de cognac, chemiser légèrement en dôme les œufs mollets avec cette mayonnaise, puis recouvrir soigneusement de saumon fumé afin de cacher la mayonnaise.

Napper finement de gelée afin de lustre le saumon fumé, décorer selon vos goûts soit de losanges de verdure de poireau ou autre décor.

Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

