

Recettes

DÉTENTE / L'été, avec ses longues journées ensoleillées et ses soirées à rallonge, est le moment idéal et propice pour inviter vos amis ou la famille autour d'un apéro. Mais pas n'importe lequel. Oubliez les éternelles cacahuètes et les chips trop salées, pour proposer à vos convives un apéritif original, facile et rapide à préparer, mais surtout à base de produits locaux régionaux. La rédaction vous suggère ses idées. Bon apéro !

C'est l'heure de l'apéro de produits locaux

AIN - SAÔNE-ET-LOIRE / Mousse de mâche à la carpe fumée et œufs de truite

Cette recette tout en fraîcheur est parfaite pour l'été. Elle a été imaginée par le chef Nicolas Morelle du restaurant Voyages des Sens à Val Revermont (Ain) et nous vous la conseillons.

Pour 12 verrines

Ingrédients : 25 cl de crème de Bresse AOP ; 3 œufs ; 40 gr de mâche ; sel poivre ; 1 pot d'œufs de truite et 1 paquet de carpe fumée de Dombes.



Préparation

- Réaliser comme une crème anglaise.
- Faire chauffer la crème liquide et faire blanchir les jaunes d'œufs dans une jatte.
- Verser lentement la crème. Battre légèrement la préparation au fouet. Une légère écume blanche se forme en surface.
- Faire cuire dans une casserole à feu doux, en remuant. Arrêter la cuisson lorsque la crème nappe la cuillère.
- Mixer avec la mâche. Laisser refroidir, puis remplir un siphon.
- Dresser vos verrines. Ajouter la carpe fumée puis les œufs de truite. Et régalez-vous.

Accord mets et vin / À déguster avec un vin du Mâconnais style saint-véran ou un vin de Bourgogne comme un chablis.

ARDÈCHE - DRÔME / Tartine de caillette et tapenade

Nous ne rentrerons pas dans la polémique qui existe quant à l'origine de la caillette, mais ce qui est sûr, c'est que dans la Drôme, on ajoute de la salade dans la caillette, tandis qu'en Ardèche ce sont des épinards ou des blettes. Vos invités ne devraient pas résister à ce mariage de caillette et de tapenade allongées sur un bon pain de campagne.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 6 tranches de pain de campagne épaisses ; 1 gousse d'ail - olives noires de Nyons ; 1/2 citron ; huile d'olive ; câpres et 1 caillette d'Ardèche ou de la Drôme.

Préparation

- Passez les tranches de pain dans le four pour les faire griller des deux côtés
- Pour la tapenade, mixez les olives noires dénoyautées, l'ail et les câpres avec un jus de citron et d'huile d'olive jusqu'à obtenir une texture idéale pour tartiner.

- Déposez la tapenade sur les tartines et ajoutez une fine tranche de caillette par-dessus.
- Passez à nouveau les tartines au four, seulement quelques minutes pour qu'elles soient juste chaudes.

Accord mets et vin / À déguster avec un un côte-du-rhône blanc de la Drôme ou un rosé de syrah d'Ardèche bien frais.



Bienvenue à la ferme / Un apéritif à la ferme

En cette période estivale, vous n'avez peut-être pas très envie de faire les emplettes et de passer votre temps derrière les fourneaux.

Nous avons la solution. Embarquez tout le monde pour un apéro fermier directement chez le producteur. Une formule proposée par le réseau Bienvenue à la ferme.

Découvrez toutes les offres des apéros fermiers sur le site :

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/se-restaurer-aperitif-fermier>



LOIRE - RHÔNE / Des cookies à la fourme de Montbrison et myrtilles

Non, ce n'est pas un dessert, mais cela peut faire illusion. Véritable emblème de la gastronomie ligérienne, la fourme de Montbrison est reconnaissable à sa pâte persillée, à sa croûte orangée et sa forme cylindrique. Ce mélange avec des myrtilles et le croustillant des cookies va en surprendre plus d'un.

Pour 12 cookies

Ingrédients : 2 c. à soupe de confiture de myrtilles ; 1 c. à café de gingembre frais haché ; 50 g de fourme de Montbrison ; 60 g de beurre mou ; 180 g de farine ; 1/2 sachet de levure ; sel ; 1 œuf

Préparation

- Dans un grand saladier, mélanger la farine et la levure puis ajouter la fourme de Montbrison râpée, le gingembre et une pointe de sel. Incorporer ensuite l'œuf légèrement battu et le beurre mou. Bien mélanger, puis ajouter les 2 cuillères de confiture de myrtilles.

- Travailler cette pâte pendant quelques minutes puis former un boudin d'environ 5 cm de diamètre et le placer au réfrigérateur pendant une heure.

- Sortir la préparation du réfrigérateur et couper des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, ou faire des petites boules aplaties.

- Les mettre sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faire une petite cavité au centre avec le manche d'un couteau. Remplir avec de la confiture de myrtilles.
- Cuire dans un four à 185 °C pendant 12 minutes, puis les mettre à refroidir sur une grille.



Accord mets et vin / Se marie parfaitement avec un chiroubles (cru du Beaujolais) ou un côtes-du-forez rouge AOC.

SAVOIE - HAUTE SAVOIE / Un cocktail alpin au génépi



Pour sortir des sentiers battus, préparez un mojito savoyard en remplaçant le rhum par une liqueur de génépi, célèbre plante originaire des Alpes. Servi en apéritif, on dit que la liqueur de génépi ouvre l'appétit.

Ingrédients : 4 cl de génépi ; 2 cl de sirop de fleur de sureau ; 2 cl de pulpe de citron vert ; 10 à 15 feuilles de menthe ; eau gazeuse ; glaçons.

Préparation

- Mettez les feuilles de menthe fraîche dans un grand verre.
- Ajoutez la liqueur de génépi, le sirop de fleur de sureau et le pulpe de citron vert.
- Pilez avec une cuillère pour extraire l'arôme de la menthe.
- Ajoutez alors des glaçons jusqu'en haut du verre.
- Allongez avec de l'eau pétillante jusqu'en haut.

Accord mets et cocktail / Peut se déguster avec des brochettes de diots de Savoie cuits, au beaufort et à la pomme.

JURA - ISÈRE / Torsades aux noix de Grenoble et au bleu de Gex

Idéales pour l'apéro, ces torsades aux noix et au bleu de Gex allient parfaitement fondant et croustillant. Elles seront certainement dévorées en un rien de temps. Succès garanti.

Pour 4 personnes

Ingrédients : 100 g de bleu de Gex ; 1 pâte feuilletée ; 80 g de noix de Grenoble concassées ; 1 jaune d'œuf.

Préparation

- Coupez la pâte en deux.
- Déposez du bleu de Gex et des noix de Grenoble sur la première moitié de la pâte.
- Recouvrez avec la deuxième moitié
- Laissez reposer 15 minutes au réfrigérateur.
- Avec un pinceau, étalez le jaune d'œuf sur la surface de la pâte.

- Après quelques minutes, coupez des tranches de la pâte avant de torsader chaque bandelette.
- Enfouez dans un four préchauffé à 180 °C pendant 10 minutes.

Accord mets et vin / Tentez un coteaux-du-grésivaudan ou un savagnin du Jura.



Page concoctée par Christine Dézert et Léa Rochon

(Nos recettes ont été inspirées par Kiss my chef, Bigallet, Exquis magazine, Saveurs de l'Ain)