Le Hérisson de l'Apéritif

Pour 1 hérisson :

- **1 boule de pain (petite ou grosse suivant vos besoins)**
- **1/2 citron**
- **des tomates cerises de toutes les couleurs**
- **des carottes coupées en rondelles**
- **des radis**
- **des avocats coupés en morceaux**
- **des olives vertes et noires**
- **de la saucisse sèche**
- **des dés de gruyère**
- **des cure-dents**

1. Disposer la boule de pain puis ajouter le demi citron à l'une des deux extrémités afin de former la tête. A l'aide d'un marqueur, dessiner les yeux et la bouche.

2. Piquer les tomates avec les cure-dents puis les disposer en une rangée sur la boule de pain.

3. Faire de même avec tous les autres ingrédients jusqu'à recouvrir l'ensemble de la boule de pain : c'est prêt !

   Nombreux sont les choix de garnitures, suivant les saisons et surtout les goûts de chacun !
   Une idée de sauce rapide pour y tremper les différents légumes : de la crème fraîche épaisse mélangée à du jus de citron, de la ciboulette ciselée et enfin sel et poivre. A servir bien fraîche au moment de la dégustation !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

***Merci au blog Passion et Gourmandise pour cette idée de recette ! ***

Tagliatelles de Courgettes au Mirepoix de Poulpe

Pour 2 personnes :

- **4 courgettes**
- **300 g de sauce mirepoix de poulpe (ici une sauce mirepoix de poulpe artisanale Azaïs Polito)**
- **sel, poivre**

1. Mettre à bouillir de l'eau dans une grosse casserole avec une poignée de gros sel.

2. Dans une autre casserole, faire chauffer à feu doux le mirepoix de poulpe en ajoutant un verre d'eau puis

laisser réduire.

3. Laver les courgettes puis à l'aide d'un économe, éplucher toute la courgette jusqu'au centre pour obtenir de fines tranches qui seront semblables à des tagliatelles.

4. Plonger les tagliatelles dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.
   A la sortie, elles seront légèrement fondantes mais pas cassantes.

5. Dresser dans une assiette les tagliatelles, assaisonner légèrement puis y déposer le mirepoix de poulpe : c'est prêt !

   Le mirepoix de poulpe se marie avec une multitude d'accompagnements. On peut varier la recette en remplaçant la courgette par des pâtes, du riz, de la semoule, du quinoa ou encore de la purée !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Tarte à l'Anchoïade façon Tian de Légumes

Pour 1 tarte de 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée (la recette ici !)**
- **85 g d'anchoyade ou anchoïade (ici une anchoyade artisanale Azaïs Polito)**
- **2 tomates**
- **1 aubergine**
- **1 grosse courgette**
- **6 gousses d'ail**
- **des herbes de Provence**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.

2. Laver et tailler en tranches épaisses les tomates, l'aubergine et la courgette.

3. Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

4. Étaler l'anchoyade à l'aide d'une cuillère sur le fond de la pâte brisée.

5. En alternant tomate/courgette/aubergine, disposer ces légumes en rosasse jusqu'à recouvrir la totalité de la tarte.

6. Assaisonner en sel et poivre puis saupoudrer d'herbes de Provence puis disposer les gousses d'ail sur la tarte.

7. Enfourner pour 40/45 minutes de cuisson jusqu'à ce la tarte soit légèrement grillée : c'est prêt !

   Voilà une belle petite recette avec des produits de saison. A déguster froide ou chaude avec une salade

verte le tout accompagné d’un bon vin rosé !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Sardines en Papillote

Pour 6 personnes :

- **24 sardines fraîches**
- **12 feuilles de papier aluminium**
- **2 gros oignons émincés**
- **1 citron non traité**
- **du beurre salé**
- **de l’huile d’olive**
- **des branches de thym**
- **du poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Sur une feuille de papier d’aluminium, déposer 2 sardines.
3. Déposer sur celles-ci de l’oignon émincé puis arroser avec un filet d’huile d’olive.
4. Assaisonner avec le poivre puis déposer une tranche de citron coupée en deux ainsi que des brins de thym.
   Terminer en déposant une noix de beurre salé entre les deux demis tranches de citron.
5. Replier la feuille de papier d’aluminium en papillote.
6. Déposer les papillotes sur une plaque de cuisson puis enfourner pour 30 minutes de cuisson : c’est prêt !

   Ces délicieuses sardines se dégusteront telles quelles ou bien avec une bonne mayonnaise maison ! (Recette ici !)

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Rillettes de Sardines Faciles et Rapides

Pour 6/8 personnes :

- **3 boîtes de sardines à l'huile**
- **1 cuillères à soupe de moutarde**
- **2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne (en grains)**
- **225 g de fromage frais (type Saint-Môret)**
- **1 gros bouquet de ciboulette**
- **le jus d'un demi citron**
- **poivre**

1. Égoutter les sardines à l'huile.
2. Dans une assiette, émietter les sardines à l'aide d'une fourchette.
3. Ajouter le fromage frais avec la moutarde puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
4. Ciseler finement la ciboulette puis l'ajouter à la préparation avec le jus de citron.
5. Assaisonner en poivre puis mélanger à nouveau : c'est prêt !

    Ces rillettes se dégusteront accompagnées d'un bon pain de campagne à l'apéritif ou en entrée fraîche.

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀