LES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE (SÉRIE 1) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Hors-d'Œuvre en 1000 Recettes

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/les-hors-doeuvre**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Canapés classiques

1. canapés au saumon fumé et crème citronnée
2. canapés au foie gras et chutney de figues
3. canapés au jambon de bayonne et beurre d'isigny
4. canapés au roquefort et noix caramélisées
5. canapés aux œufs mimosa et ciboulette
6. canapés au caviar d'aubergine et pignons de pin
7. canapés à la mousse de canard et gelée de porto
8. canapés au jambon persillé et cornichons
9. canapés au beurre d'anchois et câpres
10. canapés à la rillette de thon et fines herbes
11. canapés au homard et beurre de corail
12. canapés aux rillettes de lapin et échalotes confites
13. canapés à la mousse de saumon et aneth
14. canapés au chèvre frais et miel
15. canapés au pâté de campagne et cornichons
16. canapés aux œufs de caille et truffe
17. canapés à la tapenade d'olives vertes et amandes
18. canapés à la brandade de morue
19. canapés au magret fumé et compoté d'oignons
20. canapés à la mousse de crevettes et citron vert
21. canapés au fromage de chèvre et tomates confites
22. canapés à la truffe et beurre salé
23. canapés aux sardines et beurre de citron
24. canapés au jambon blanc et beurre de moutarde
25. canapés au fromage bleu et poire
26. canapés à la rillette d'oie et gelée de coing
27. canapés aux œufs brouillés aux fines herbes
28. canapés au tarama maison et citron
29. canapés au crabe et avocat
30. canapés au saumon mariné à l'aneth et baies roses
31. canapés au jambon cru et beurre aux herbes
32. canapés à la mousse de volaille et pistaches
33. canapés aux rillettes de maquereau au poivre
34. canapés au pâté en croûte et pickles
35. canapés à la tapenade noire et basilic
36. canapés au fromage de brebis et confiture de cerises noires
37. canapés aux œufs de lompe et crème fraîche
38. canapés au cervelas et beurre d'échalote
39. canapés à la mousse de foie et gelée au sauternes
40. canapés à la ricotta et tomates séchées
41. canapés aux anchois et beurre d'olive
42. canapés à la rillette de porc et oignons frits
43. canapés au saumon fumé et œufs de saumon
44. canapés au comté et noix
45. canapés à la mousse de jambon et ciboulette
46. canapés aux œufs de truite et aneth
47. canapés au fromage frais et radis
48. canapés au boudin noir et compote de pommes
49. canapés à la terrine de légumes
50. canapés aux rillettes de canard et cornichons

Chapitre 2 — Canapés aux fruits de mer

1. canapés aux crevettes roses et avocat
2. canapés au tartare de saint-jacques et citron
3. canapés aux moules marinières
4. canapés à la rillette de sardines et tomates confites
5. canapés aux huîtres pochées et crème de poireau
6. canapés au tourteau et mayonnaise au safran
7. canapés aux anchois marinés et poivrons
8. canapés au saumon gravlax et crème à l'aneth
9. canapés aux coquilles saint-jacques poêlées et beurre d'agrumes
10. canapés au tartare de thon et wasabi
11. canapés aux langoustines et pamplemousse
12. canapés à la rillette de truite fumée
13. canapés au caviar et crème fraîche
14. canapés aux palourdes et persillade
15. canapés au tartare de saumon et baies roses
16. canapés aux écrevisses et bisque réduite
17. canapés à la brandade de cabillaud aux olives
18. canapés à la dorade marinée et agrumes
19. canapés au tartare d'huîtres et échalotes
20. canapés au homard et beurre d'estragon
21. canapés aux crevettes grises et curry doux
22. canapés aux coques et fenouil
23. canapés à la mousse de crabe et pointes d'asperges
24. canapés au bar mariné et citron vert
25. canapés aux noix de saint-jacques fumées
26. canapés aux fruits de mer marinés à l'huile d'olive
27. canapés au tartare d'algues et coquillages
28. canapés aux crevettes épicées et mangue
29. canapés au poulpe mariné et poivrons
30. canapés aux œufs de cabillaud et crème citronnée

Chapitre 3 — Canapés végétariens

1. canapés à l'houmous et sésame
2. canapés à la tapenade d'olives noires et romarin
3. canapés au caviar d'aubergine et menthe
4. canapés au guacamole et piment d'espelette
5. canapés à la purée de petits pois et ricotta
6. canapés aux champignons à la grecque
7. canapés au fromage frais et radis croquants
8. canapés à la crème de poivrons rouges et pignons
9. canapés au beurre d'artichaut et parmesan
10. canapés à la tapenade de carottes et cumin
11. canapés à la ratatouille confite
12. canapés à la crème d'avocat et citron
13. canapés au fromage de chèvre frais et miel
14. canapés à la purée de céleri et noix
15. canapés aux tomates confites et basilic
16. canapés à la purée d'olives vertes et amandes
17. canapés au beurre de truffe et fleur de sel
18. canapés à la mousseline de betterave et raifort
19. canapés à la crème de champignons et noisettes
20. canapés au pesto rouge et pignons de pin
21. canapés au fromage frais aux herbes et noix
22. canapés à la crème de lentilles et cumin
23. canapés au beurre d'ail noir et ciboulette
24. canapés à la purée de patate douce et citron confit
25. canapés à la crème de courgettes et menthe
26. canapés au houmous de pois chiches au citron
27. canapés à la tapenade d'artichauts et parmesan
28. canapés au fromage frais et pousses d'épinards
29. canapés à la crème de poivrons et tomates séchées
30. canapés à la purée d'asperges et amandes effilées

Chapitre 4 — Tartines gourmandes froides

1. tartines au saumon fumé, crème citronnée et aneth
2. tartines au jambon de pays, tomates séchées et basilic
3. tartines au chèvre frais, miel et noix
4. tartines à la mousse de foie gras et pain d'épices
5. tartines aux sardines, beurre citronné et oignons rouges
6. tartines à la ricotta, figues fraîches et jambon cru
7. tartines au thon, œuf dur et olives
8. tartines au roquefort, poire et noix
9. tartines à l'avocat, radis et graines de sésame
10. tartines aux rillettes de canard et cornichons
11. tartines au brie, pomme et miel
12. tartines au tartare de bœuf et câpres
13. tartines au maquereau fumé et poivre vert
14. tartines à la tapenade d'olives et tomates fraîches
15. tartines au jambon blanc, beurre et cornichons
16. tartines à la mousse de saumon et concombre
17. tartines au fromage de chèvre frais et tapenade
18. tartines au magret de canard fumé et figues
19. tartines au homard et avocat
20. tartines aux œufs brouillés et fines herbes
21. tartines à la betterave, chèvre frais et cresson
22. tartines au hareng fumé et pommes vertes
23. tartines au caviar d'aubergine et pignons grillés
24. tartines à la coppa et artichauts marinés
25. tartines au boudin noir et compote de pommes
26. tartines à la rillette de thon et citron confit
27. tartines au pâté en croûte et cornichons
28. tartines au fromage frais, radis et ciboulette
29. tartines à la mousse de volaille et pistaches
30. tartines aux anchois, beurre d'olive et poivrons grillés
31. tartines aux champignons marinés et persil
32. tartines au crabe et avocat
33. tartines au jambon serrano et tomates fraîches
34. tartines à la mousse de sardines et citron
35. tartines aux crevettes, avocat et pamplemousse
36. tartines au jambon blanc et comté
37. tartines au labneh, concombre et menthe
38. tartines au foie gras et confiture d'oignons
39. tartines au saumon mariné, aneth et baies roses
40. tartines à la tapenade, féta et olives

Chapitre 5 — Tartines chaudes gratinées

1. tartines au chèvre chaud et miel de thym
2. tartines forestières aux champignons et comté
3. tartines provençales à la ratatouille gratinée
4. tartines savoyardes façon tartiflette
5. tartines méditerranéennes à la tapenade et mozzarella
6. tartines croque-monsieur gratinées à la truffe
7. tartines rustiques au cheddar et oignons caramélisés
8. tartines alsaciennes au munster et cumin
9. tartines nordiques au saumon fumé et aneth gratinées
10. tartines campagnardes aux lentilles et lard croustillant
11. tartines à la poire et bleu d'auvergne
12. tartines à la raclette et viande des grisons
13. tartines bressan au poulet de bresse et comté
14. tartines italiennes tomate-mozzarella façon pizza
15. tartines tex-mex au guacamole et cheddar
16. tartines basquaises au jambon de bayonne et piquillos
17. tartines normandes au camembert et pommes caramélisées
18. tartines méridionales aux légumes grillés et chèvre frais
19. tartines irlandaises au saumon fumé et sauce au whisky
20. tartines bourguignonnes au bœuf et moutarde de dijon
21. tartines bretonnes au confit d'oignons et andouille
22. tartines catalanes à la brandade et chorizo
23. tartines franc-comtoises à la cancoillotte et jambon du haut-doubs
24. tartines savoyardes au beaufort et jambon de savoie
25. tartines landaises au magret et fromage de brebis
26. tartines niçoises à la pissaladière gratinée
27. tartines auvergnates à la fourme d'ambert et noix
28. tartines périgourdines aux cèpes et foie gras
29. tartines corse à la tomme de brebis et figatellu
30. tartines orientales à l'agneau et halloumi
31. tartines siciliennes à la caponata et provolone
32. tartines scandinaves au saumon gravlax et aneth
33. tartines provençales à la tapenade et chèvre
34. tartines rustiques aux champignons sauvages et fontina
35. tartines alsaciennes au munster et lardons
36. tartines tex-mex aux haricots et cheddar
37. tartines méditerranéennes aux sardines et tomates confites
38. tartines montagnarde à la raclette et viande séchée
39. tartines libanaises au zaatar et halloumi
40. tartines nordiques au hareng fumé et pomme verte
41. tartines napolitaines aux aubergines et scamorza
42. tartines bourguignonnes aux escargots et comté
43. tartines espagnoles au chorizo et manchego
44. tartines bretonnes au maquereau fumé et pommes
45. tartines savoyardes au reblochon et noix
46. tartines italiennes à la burrata et jambon de parme
47. tartines grecques à la feta et épinards
48. tartines suisses au gruyère et viande séchée
49. tartines californiennes à l'avocat et cheddar
50. tartines campagnardes au jambon et brie aux herbes

Chapitre 6 — Verrines à base de Légumes

1. verrine de gaspacho andalou et brunoise de légumes
2. verrine de crème de petits pois à la menthe fraîche
3. verrine de caviar d'aubergine au sésame et yaourt grec
4. verrine de crème d'artichauts et copeaux de parmesan
5. verrine de guacamole, salsa de tomates et crème acidulée
6. verrine de crème de poivrons rouges rôtis et feta
7. verrine de tartare de tomates anciennes au basilic
8. verrine de crème de courgettes au curry et pignons torréfiés
9. verrine de mousse d'asperges vertes et œuf mimosa
10. verrine de panna cotta de tomates et pesto
11. verrine de betteraves en deux textures et chantilly au raifort
12. verrine de caponata sicilienne et ricotta
13. verrine de céleri rémoulade revisité et pommes vertes
14. verrine de crème de champignons et huile de truffe
15. verrine de crème de carottes au cumin et croustillant de lard
16. verrine de taboulé libanais aux herbes fraîches
17. verrine tricolore tomate-mozzarella-pesto
18. verrine de crème d'avocat, coriandre et citron vert
19. verrine de soupe froide de concombre et yaourt à la menthe
20. verrine de houmous au sésame noir et crudités
21. verrine de tartare de fenouil aux agrumes
22. verrine de crème de maïs doux et popcorn épicé
23. verrine d'avocat, pamplemousse et crevettes
24. verrine de crème de poivrons jaunes et chorizo croustillant
25. verrine de tapenade d'olives noires et mousse de chèvre frais
26. verrine de panna cotta au parmesan et compotée de tomates cerises
27. verrine de purée de potimarron et éclats de châtaignes
28. verrine de crème de brocolis et noisettes torréfiées
29. verrine de salade de quinoa aux légumes croquants
30. verrine de tzatziki grec et concombre mariné
31. verrine de dhal de lentilles corail et espuma au curry
32. verrine de crème de patate douce épicée et chips de pancetta
33. verrine d'écrasée de pommes de terre à l'huile de truffe et œuf de caille
34. verrine de panais rôti au miel et crumble de noisettes
35. verrine de crème de topinambours et chips de légumes racines
36. verrine de tartare de légumes grillés et ricotta aux herbes
37. verrine de soupe froide de tomates jaunes et crème au basilic
38. verrine de mousseline de carottes anciennes et coriandre fraîche
39. verrine de crème de haricots blancs et piquillos
40. verrine de ratatouille fine et crème de chèvre
41. verrine de crème de fèves à la menthe et jambon sec
42. verrine de salade russe revisitée et caviar végétal
43. verrine de potiron rôti au miel et mousse de fromage frais
44. verrine de crème d'endives caramélisées et noix concassées
45. verrine de crème de poireaux et échalotes confites
46. verrine de caviar de lentilles et espuma au cumin
47. verrine de crème de cèpes et croûtons à l'ail
48. verrine de crème de chou-fleur rôti et amandes effilées
49. verrine de poireaux vinaigrette et œuf mollet

50. verrine de crème de butternut et châtaignes caramélisées

Chapitre 7 — Verrines de la mer

1. verrine de tartare de saumon aux agrumes et aneth
2. verrine de crème d'avocats et crevettes au piment d'espelette
3. verrine de rillettes de maquereau au citron vert
4. verrine de mousse de thon et coulis de poivrons
5. verrine de tartare de saint-jacques et mangue
6. verrine de guacamole et écrevisses marinées
7. verrine de crème de moules au safran
8. verrine de tartare de daurade royale à la citronnelle
9. verrine de crème de saumon fumé et blinis
10. verrine de tartare de homard et avocat
11. verrine de mousse de crabe et gelée d'agrumes
12. verrine de tartare de langoustines et pamplemousse rose
13. verrine de ceviche de poisson blanc au lait de coco
14. verrine de mousse de sardines et tomates confites
15. verrine de tartare de thon rouge au sésame et soja
16. verrine de panna cotta au wasabi et saumon mariné
17. verrine de crème d'oursin et écume iodée
18. verrine de tartare de hareng et pommes à l'aneth
19. verrine de tartare de saumon gravlax aux baies roses
20. verrine de cappuccino de crustacés et espuma vanillé
21. verrine de crème d'anchois et toasts à l'ail
22. verrine de tartare de bar aux agrumes et coriandre
23. verrine de mousse de cabillaud et purée de petits pois
24. verrine de tartare de saumon et pommes vertes au gingembre
25. verrine de crème de coquillages et brunoise de fenouil
26. verrine de tartare de dorade et mangue verte
27. verrine de rillettes de haddock fumé et crème citronnée

28. verrine de tartare de lotte au citron confit
29. verrine de bisque de homard et mousse légère
30. verrine de carpaccio de saint-jacques au yuzu
31. verrine de rillettes de sardines et purée d'olives noires
32. verrine de tartare de merlu et piquillos
33. verrine de brandade légère et crumble d'olives
34. verrine de tartare de saumon fumé et pommes granny smith
35. verrine de crème de langoustines et croustillant de sésame
36. verrine de tartare d'huîtres et gelée au champagne
37. verrine de moules marinières en gelée et safran
38. verrine de tartare de thon albacore et guacamole
39. verrine de crème de bulots et mayonnaise au curry
40. verrine de bouillon thaï aux crevettes et citronnelle

Chapitre 8 — Verrines fromagères

1. verrine de chèvre frais et confiture de figues
2. verrine de mousse de roquefort et poires caramélisées
3. verrine de crème de parmesan et tomates confites
4. verrine de mousse de comté et espuma de vin jaune
5. verrine de crème de bleu d'auvergne et noix caramélisées
6. verrine de crème de camembert et pommes caramélisées
7. verrine de mousse de chèvre et coulis de betteraves
8. verrine de mousse de brie truffé et champignons des bois
9. verrine de crème de morbier et lentilles au lard
10. verrine de mousse d'époisses et compote de poires au vin rouge
11. verrine de crème de mascarpone salée et chips de jambon
12. verrine de mousse de feta et olives kalamata
13. verrine de crème de chèvre cendré et miel truffé
14. verrine de crème de gorgonzola et poires caramélisées au porto
15. verrine de crème de reblochon et compotée d'oignons au vin blanc
16. verrine de mousse de crottin de chavignol et tapenade de figues
17. verrine de stracciatella et réduction balsamique aux cerises
18. verrine de crème de tomme de brebis et confiture d'abricots aux amandes
19. verrine de crème de brie truffé et marmelade de poire au miel et romarin
20. verrine de crumble de fourme d'ambert et compote de prunes au vin rouge
21. verrine de crème de gruyère et jambon séché
22. verrine de panna cotta au cheddar et gelée de cidre
23. verrine de mousse au bleu et crumble de noix
24. verrine de crème d'époisses et pain d'épices

25. verrine de mousse de sainte-maure et miel de lavande
26. verrine de crème de parmesan et risotto aux champignons
27. verrine de mousse de taleggio et compotée de fruits rouges
28. verrine de crème de pont-l'évêque et pommes caramélisées
29. verrine de mousse de fromage blanc aux herbes fraîches
30. verrine de crème de munster et cumin

Chapitre 9 — Mousses et espumas salés

1. mousse légère de foie gras et gelée de porto
2. espuma de pommes de terre à l'huile de truffe
3. mousse de jambon ibérique et pain cristal
4. espuma de carottes au cumin et croustillant de pancetta
5. mousse de volaille aux morilles
6. espuma de petits pois à la menthe et chips de lard
7. mousse de canard aux échalotes confites
8. espuma d'asperges blanches et copeaux de parmesan
9. mousse de foie de volaille au cognac
10. espuma de champignons et huile de noisette
11. mousse de crustacés et bisque légère
12. espuma de betteraves et chantilly au raifort
13. mousse d'artichauts et jambon de pays
14. espuma de choux-fleur rôti et amandes torréfiées
15. mousse de rillettes de porc et cornichons
16. espuma de céleri et pommes vertes
17. mousse de saumon fumé à l'aneth
18. espuma de poivrons rouges et chorizo croustillant
19. mousse de thon et câpres
20. espuma de topinambours et noisettes concassées
21. mousse de poulet rôti et estragon
22. espuma de cèpes et huile de truffe
23. mousse de lentilles au lard fumé
24. espuma de maïs doux et piment d'espelette
25. mousse de lapin aux pruneaux
26. espuma de potimarron et crème de marrons
27. mousse de haddock et échalotes
28. espuma d'olives noires et crème de feta
29. mousse de fromage de chèvre frais aux herbes
30. espuma de parmesan et pesto de basilic

Chapitre 10 — Bouchées Traditionnelles

1. bouchées à la reine, vol-au-vent nature à garnir
2. mini-quiches lorraines, pâte maison à l'œuf
3. gougères au comté
4. croquettes de jambon à l'ancienne
5. mini-croque-monsieurs truffés
6. beignets de courgettes à la menthe
7. petits chaussons au roquefort et aux noix
8. madeleines au foie gras et figues
9. muffins salés aux olives et chorizo
10. beignets de camembert au miel et romarin
11. mini-soufflés au comté et parmesan
12. croquettes de pommes de terre au jambon de bayonne
13. tarte fine aux oignons caramélisés et anchois
14. moelleux au fromage de brebis et aux herbes
15. roulés de courgettes au chèvre et jambon sec
16. petit pains au lard et aux oignons
17. boulettes de viande à la provençale
18. tartelettes au potimarron et lardons
19. cakes aux olives et tomates confites
20. roses feuilletées jambon-fromage
21. financiers salés au saumon fumé et aneth
22. aumônières de crêpes aux champignons
23. pissaladière en mini-tartelettes, pâte à la levure fraîche
24. cromesquis de fromage de chèvre et miel
25. mini-flamiches aux poireaux
26. bruschetta aux tomates cerises et burrata
27. navettes de céleri-rave au foie gras
28. petits choux craquelin au saumon fumé
29. coupelles de brick aux épinards et feta
30. polenta croustillante aux champignons et pancetta
31. mini-cakes aux petits légumes et fromage de brebis
32. houmous de betterave en verrines croustillantes
33. brochettes de polenta grillée et chorizo
34. mini-babas au rhum et saumon fumé
35. clafoutis salés aux tomates cerises et basilic
36. mini-soufflés au comté et jambon fumé
37. tartelettes aux champignons des bois et noisettes
38. mini-terrines de campagne en croûte
39. tapenade d'olives noires en cuillères croustillantes
40. croustilles de pain d'épices au foie gras et chutney de figues

Chapitre 11 — Bouchées gourmandes aux fruits de mer

1. cannelés au homard et bisque réduite
2. tartare de saint-jacques aux agrumes et caviar d'aquitaine
3. croustillants de langoustines au basilic et crème de corail
4. huîtres tièdes gratinées au champagne et poireaux fondants
5. cromesquis de crabe et emmental aux herbes fraîches
6. velouté glacé de petits pois et espuma de crevettes grises
7. chips de wonton aux moules safranées et aïoli au citron confit
8. sphères de saumon fumé, crème d'aneth et perles de vinaigre balsamique
9. gaufres de pommes de terre aux crevettes et beurre d'agrumes
10. beignets de poulpe à la provençale et émulsion d'ail noir
11. barquettes d'endive au tartare de thon rouge et yuzu
12. rouleaux de courgette au tourteau et perles de vinaigre de framboise
13. cuillères de noix de saint-jacques en carpaccio, gel de citron et caviar
14. mini-mille-feuilles de sardines marinées au fenouil et piquillos
15. dômes de mousse d'oursin et gelée de champagne rosé
16. tulipes croustillantes au tartare d'espadon et wasabi
17. tacos de cabillaud cajun et guacamole à la mangue
18. blinis à la betterave, rillettes de maquereau fumé et crème d'aneth
19. makis de concombre au crabe et gingembre confit
20. cappuccino de homard et ses mouillettes au corail
21. ravioles transparentes de gambas au basilic thaï
22. profiteroles d'écrevisses au curry vert et citronnelle
23. macaron salé au tartare d'huître et granité de champagne
24. panisses aux anchois, olives noires et romarin
25. feuilles d'endive au rouget mariné et pickles de fenouil
26. mini-soufflés de merlan au curry madras et pomme granny
27. cuillères de sabayon au noilly prat et moules de bouchot
28. choux craquelin au tartare de dorade royale et kumquat
29. tempuras de langoustines et mayonnaise au yuzu
30. roses de saumon fumé, pamplemousse et vodka cristalline

Chapitre 12 — Feuilletés classiques

1. allumettes au parmesan et graines de pavot
2. palmiers à la tapenade d'olives noires et romarin
3. bâtonnets feuilletés au pesto de basilic et pignons
4. aumônières de chèvre, miel et thym citronné
5. croissants feuilletés aux champignons des bois et noisettes
6. mini-feuilletés aux escargots persillés et beurre d'ail
7. carrés feuilletés au saumon fumé et aneth
8. torsades feuilletées au bacon et comté
9. galettes feuilletées aux épinards, feta et pignons
10. friands au jambon et emmental
11. bouchées à la reine au poulet, jambon et champignons
12. feuilletés provençaux à la tapenade verte et tomates confites
13. étoiles feuilletées au roquefort et noix
14. feuilletés rustiques aux poireaux et lardons
15. mini-pissaladières feuilletées
16. croquants feuilletés aux asperges vertes et morilles
17. feuilletés méditerranéens à la ratatouille et chèvre frais
18. millefeuilles salés au foie gras et pommes caramélisées
19. feuilletés croustillants au boudin noir et compote de pommes
20. feuilletés tressés aux épinards, ricotta et pignons
21. samossas feuilletés au curry d'agneau et menthe fraîche
22. flûtes feuilletées aux deux fromages et graines
23. triangles feuilletés au canard confit et compotée d'oignons
24. couronnes feuilletées aux crevettes et sauce cocktail
25. cigares feuilletés au confit de canard et pruneaux d'agen
26. frivolités feuilletées au saumon et vodka
27. bateaux feuilletés aux fruits de mer et safran
28. sacristains au chorizo et manchego
29. feuilletés soleil au pesto rosso et mozzarella
30. mini-kouglofs feuilletés au munster et cumin
31. feuilletés printaniers aux petits pois, menthe et ricotta
32. aumônières feuilletées aux pommes et boudin blanc truffé
33. navettes feuilletées à la tapenade d'artichaut et chèvre
34. croquants feuilletés aux champignons et noisettes
35. petits pâtés de bayonne au piment d'espelette
36. mille-feuilles de betterave, chèvre et noix
37. petits pâtés lorrains traditionnels
38. chaussons aux cèpes et sarriette
39. feuilletés aux escargots, beurre d'ail et fines herbes
40. croustades feuilletées aux morilles et ris de veau

Chapitre 13 — Mini-tourtes et mini-pithiviers

1. mini-pithiviers au foie gras et champignons des bois
2. mini-tourtes aux ris de veau et morilles
3. mini-pithiviers au canard confit et pruneaux d'agen
4. mini-tourtes à la volaille et petits légumes
5. mini-pithiviers aux saint-jacques et fondue de poireaux
6. mini-tourtes à la queue de bœuf et racines d'hiver
7. mini-pithiviers au chèvre, miel et noix
8. mini-tourtes aux champignons sauvages et noisettes
9. mini-pithiviers à la poire et roquefort
10. mini-tourtes à l'agneau, abricots secs et épices douces
11. mini-pithiviers aux asperges et comté
12. mini-tourtes au sanglier et airelles
13. mini-pithiviers à la ratatouille confite et chèvre frais
14. mini-tourtes au lapin à la moutarde et estragon
15. mini-pithiviers aux figues, bleu d'auvergne et noix
16. mini-tourtes aux petits pois, jambon de bayonne et menthe
17. mini-pithiviers au fromage de chèvre, miel et lavande
18. mini-tourtes provençales à la brandade de morue et olives noires
19. mini-pithiviers aux pommes caramélisées et foie gras
20. mini-tourtes au bœuf bourguignon
21. mini-pithiviers aux épinards, pignons de pin et feta
22. mini-tourtes à la truite fumée, poireaux et raifort
23. mini-pithiviers au canard, orange et poivre vert
24. mini-tourtes au veau, morilles et vin jaune
25. mini-pithiviers aux artichauts, lardons et parmesan
26. mini-tourtes au magret séché, pommes de terre et cantal
27. mini-pithiviers au confit d'oignons, chèvre et noix
28. mini-tourtes à la pintade, champignons et cognac
29. mini-pithiviers au boudin noir, pommes et oignons caramélisés
30. mini-tourtes à la daurade, fenouil et safran
31. mini-pithiviers aux cèpes et comté
32. mini-tourtes au poulet jaune, citron confit et olives vertes
33. mini-pithiviers à la brandade de morue et poivrons
34. mini-tourtes au veau marengo
35. mini-pithiviers aux courgettes, chèvre et basilic
36. mini-tourtes aux ris de veau et champignons sauvages
37. mini-pithiviers aux gambas, poireaux et curry
38. mini-tourtes à la canette, navets et oranges
39. mini-pithiviers au homard et asperges
40. mini-tourtes au chevreuil, airelles et châtaignes

Chapitre 14 — Mini-quiches classiques

1. mini-quiches lorraines aux lardons fumés, oignon et ail
2. mini-quiches aux poireaux et chèvre
3. mini-quiches au saumon fumé et aneth
4. mini-quiches aux épinards et pignons de pin
5. mini-quiches à la tomate et basilic
6. mini-quiches aux champignons et lardons
7. mini-quiches au jambon et emmental
8. mini-quiches aux asperges vertes et parmesan à l'échalote
9. mini-quiches au chèvre et miel
10. mini-quiches aux oignons caramélisés et lardons
11. mini-quiches aux trois fromages
12. mini-quiches aux courgettes, feta et menthe
13. mini-quiches au thon et tomates séchées
14. mini-quiches au boudin noir et pommes
15. mini-quiches à la ratatouille
16. mini-quiches au crabe et poireaux
17. mini-quiches au confit de canard et champignons
18. mini-quiches aux fruits de mer
19. mini-quiches aux endives et roquefort
20. mini-quiches au poulet et curry
21. mini-quiches aux olives et féta
22. mini-quiches aux épinards et ricotta
23. mini-quiches à la provençale au poivron jaune et oignon rouge
24. mini-quiches au camembert et pommes
25. mini-quiches à la grecque
26. mini-quiches aux champignons des bois et comté
27. mini-quiches au brocoli et cheddar
28. mini-quiches aux crevettes et poireaux
29. mini-quiches aux lardons et emmental
30. mini-quiches aux artichauts et parmesan
31. mini-quiches au saumon frais et aneth
32. mini-quiches à la tapenade et tomates cerises
33. mini-quiches au chorizo et poivrons
34. mini-quiches au gorgonzola et poire
35. mini-quiches au jambon cru et courgettes
36. mini-quiches à l'andouille et pommes
37. mini-quiches au bleu d'auvergne et noix
38. mini-quiches aux cèpes et lardons
39. mini-quiches aux poireaux et saumon fumé
40. mini-quiches aux seize asperges vertes et parmesan
41. mini-quiches aux tomates cerises, mozzarella et basilic
42. mini-quiches aux épinards, pignons et appareil à la crème
43. mini-quiches au poulet et estragon
44. mini-quiches aux oignons caramélisés et chèvre
45. mini-quiches aux champignons et comté
46. mini-quiches à la truite fumée et aneth
47. mini-quiches aux tomates séchées et chèvre
48. mini-quiches aux fromages
49. mini-quiches à la ratatouille aux deux poivrons
50. mini-quiches aux lardons et pommes de terre

Chapitre 15 — Mini-quiches aux légumes

1. mini-quiches aux blettes et parmesan
2. mini-quiches aux poireaux et curry
3. mini-quiches aux asperges vertes fines et parmesan
4. mini-quiches aux trois courgettes, feta et menthe
5. mini-quiches aux fanes de radis et chèvre frais
6. mini-quiches aux champignons des bois
7. mini-quiches aux tomates cerises multicolores et basilic
8. mini-quiches aux artichauts et olives
9. mini-quiches aux aubergines et poivrons grillés
10. mini-quiches aux endives et noix
11. mini-quiches au potiron et sauge
12. mini-quiches aux carottes et cumin
13. mini-quiches aux fenouils et anis étoilé
14. mini-quiches aux brocolis et amandes
15. mini-quiches à la provençale au poivron rouge et oignon
16. mini-quiches aux tomates séchées et olives
17. mini-quiches aux poireaux et champignons
18. mini-quiches aux épinards fondus, pignons et ail
19. mini-quiches à la ratatouille au poivron rouge
20. mini-quiches aux asperges et petits pois
21. mini-quiches à la betterave et chèvre frais
22. mini-quiches aux courgettes, menthe et feta
23. mini-quiches aux champignons sauvages et thym
24. mini-quiches aux artichauts et olives vertes
25. mini-quiches aux carottes, cumin et coriandre
26. mini-quiches aux choux de Bruxelles et noisettes
27. mini-quiches aux poivrons rôtis et pesto
28. mini-quiches aux oignons caramélisés et noix
29. mini-quiches aux aubergines grillées et ricotta
30. mini-quiches aux potimarrons et noisettes

Chapitre 16 — Mini-cakes salés traditionnels

1. mini-cakes au jambon et gruyère
2. mini-cakes aux olives et tomates séchées
3. mini-cakes au chèvre frais et filet de miel
4. mini-cakes aux lardons et comté
5. mini-cakes aux poireaux et curry
6. mini-cakes aux champignons et noisettes
7. mini-cakes aux épinards et pignons de pin
8. mini-cakes au saumon fumé et aneth
9. mini-cakes aux tomates confites et basilic
10. mini-cakes au roquefort et noix
11. mini-cakes aux courgettes, menthe et feta au yaourt grec
12. mini-cakes au chorizo et poivrons
13. mini-cakes aux petits pois et lardons
14. mini-cakes au thon et tomates
15. mini-cakes aux asperges et parmesan
16. mini-cakes aux oignons caramélisés et chèvre
17. mini-cakes à la ratatouille
18. mini-cakes au saumon et aneth
19. mini-cakes aux noix et bleu d'auvergne
20. mini-cakes aux fines herbes et fromage de chèvre

Chapitre 17 — Mini-cakes originaux

1. mini-cakes au pesto rouge et mozzarella
2. mini-cakes aux figues et jambon cru
3. mini-cakes aux crevettes et citronnelle
4. mini-cakes au chorizo et maïs
5. mini-cakes au citron et pavot
6. mini-cakes aux légumes grillés et féta
7. mini-cakes au curry et noix de coco
8. mini-cakes aux épinards et pignons
9. mini-cakes au poulet tandoori
10. mini-cakes aux champignons des bois et noisettes
11. mini-cakes au pesto et chèvre frais
12. mini-cakes au chocolat et piment d'espelette
13. mini-cakes au saumon et wasabi
14. mini-cakes aux pruneaux et lardons
15. mini-cakes au comté et cumin
16. mini-cakes aux poireaux et noisettes
17. mini-cakes aux courgettes et menthe, feta généreuse
18. mini-cakes aux tomates séchées et feta
19. mini-cakes au chèvre frais généreusement miellés
20. mini-cakes aux carottes et cumin

Chapitre 18 — Mini-cakes du monde

1. mini-cakes méditerranéens à la grecque
2. mini-cakes japonais au thé matcha et sésame
3. mini-cakes marocains aux épices et abricots
4. mini-cakes indiens au curry et chutney de mangue
5. mini-cakes mexicains au maïs et jalapeños
6. mini-cakes thaïlandais au poulet satay
7. mini-cakes libanais au za'atar et halloumi
8. mini-cakes brésiliens à la feijoada
9. mini-cakes italiens à la polenta et gorgonzola
10. mini-cakes caribéens au poulet jerk et ananas
11. mini-cakes scandinaves au saumon gravlax et aneth
12. mini-cakes américains au pastrami et pickles
13. mini-cakes espagnols au chorizo et manchego
14. mini-cakes russes au saumon et aneth
15. mini-cakes vietnamiens au porc laqué et citronnelle
16. mini-cakes argentins au chimichurri et bœuf
17. mini-cakes turcs aux épinards et feta
18. mini-cakes antillais au poisson et épices créoles
19. mini-cakes coréens au kimchi et bœuf
20. mini-cakes péruviens au quinoa et maïs
21. mini-cakes irlandais au saumon fumé et whiskey
22. mini-cakes éthiopiens au berbéré et lentilles
23. mini-cakes chinois au canard laqué et cinq épices
24. mini-cakes texans au chili con carne
25. mini-cakes indiens au curry de légumes
26. mini-cakes portugais à la morue et aux olives
27. mini-cakes marocains aux épices et fruits secs
28. mini-cakes scandinaves aux herbes et saumon
29. mini-cakes libanais au za'atar et sumac
30. mini-cakes fusion asie-pacifique au citron vert et coco

Chapitre 19 — Brochettes froides et antipasti

1. brochettes caprese au pesto
2. brochettes antipasti à l'italienne
3. brochettes grecques au halloumi
4. brochettes nordiques au saumon gravlax
5. brochettes de melon, jambon de bayonne et menthe
6. brochettes thaï au bœuf mariné et légumes croquants
7. brochettes de figues, chèvre et jambon cru
8. brochettes scandinaves au hareng mariné
9. brochettes de poires, roquefort et noix caramélisées
10. brochettes de tomates cerises et bocconcini marinés
11. brochettes méditerranéennes à la feta et pastèque
12. brochettes de crevettes roses et avocat à la coriandre
13. brochettes de magret de canard fumé et mangue
14. brochettes de bresaola, artichauts et parmesan
15. brochettes d'abricots au romarin et jambon de parme
16. brochettes de noix de saint-jacques marinées à la citronnelle
17. brochettes végétariennes aux légumes grillés et halloumi
18. brochettes de poulet teriyaki au sésame
19. brochettes italiennes au prosciutto et pesto rouge
20. brochettes de saumon fumé et pommes vertes à l'aneth
21. brochettes méditerranéennes aux trois poivrons
22. brochettes d'ananas et jambon ibérique au piment d'espelette
23. brochettes de cantaloup, serrano et manchego
24. brochettes de crevettes au wasabi et concombre
25. brochettes au fromage de chèvre et fruits secs
26. brochettes de betterave rôtie et chèvre aux noix
27. brochettes d'endives, roquefort et poire aux noix
28. brochettes de chorizo, manchego et olives manzanilla
29. brochettes de thon mi-cuit au sésame
30. brochettes de légumes racines rôtis et bleu d'auvergne
31. brochettes au saumon mariné à l'aneth et pommes vertes
32. brochettes de mini-mozzarella panée aux herbes
33. brochettes de bœuf thaï à la citronnelle
34. brochettes tapas au citron confit et olives
35. brochettes de fromage de chèvre aux herbes et edamame
36. brochettes de jarrets de porc laqués et ananas
37. brochettes aux deux saumons et pommes vertes
38. brochettes de tortilla espagnole et poivrons piquillos
39. brochettes californiennes aux fruits et fromage bleu
40. brochettes fusion asiatiques au canard laqué

Chapitre 20 — Brochettes chaudes

1. brochettes yakitori
2. brochettes de gambas piri-piri
3. brochettes d'agneau à la marocaine
4. brochettes de saint-jacques et chorizo
5. brochettes de tofu teriyaki et légumes
6. brochettes de poulet satay
7. brochettes de bœuf à la sicilienne
8. brochettes de crevettes au lait de coco et curry vert
9. brochettes de porc à la créole
10. brochettes d'espadon à la sicilienne
11. brochettes de légumes racines au miel et thym
12. brochettes de boulettes de viande à la marocaine
13. brochettes de canard à l'orange et gingembre
14. brochettes de coquilles saint-jacques et bacon
15. brochettes de poulet au citron et romarin
16. brochettes de veau aux champignons des bois
17. brochettes de gambas et ananas au curry
18. brochettes de bœuf à la chimichurri
19. brochettes de lotte au lard et romarin
20. brochettes de canard aux cerises et balsamique
21. brochettes de saumon et poireau à l'estragon
22. brochettes d'agneau à la menthe et feta
23. brochettes de calamar à l'ail et persil
24. brochettes de poulet tandoori
25. brochettes de légumes méditerranéens au halloumi
26. brochettes de bœuf et crevettes surf & turf
27. brochettes de porc à l'ananas et sauce aigre-douce
28. brochettes de volaille aux abricots et romarin
29. brochettes de daurade aux herbes de provence
30. brochettes de magret de canard aux figues et balsamique

Chapitre 21 — Petites grillades et tapas à la française

1. mini-saucisses de toulouse au romarin
2. aiguillettes de canard aux épices et miel
3. pissaladière en mini-tartelettes, pâte à la levure de boulanger
4. mini-tartines de chèvre chaud au miel et thym
5. cromesquis de jambon à la truffe
6. mini-quiches lorraines à la pâte au jaune d'œuf
7. croquettes de brandade de morue
8. mini-burgers au bleu d'auvergne et oignons caramélisés
9. croustillants de camembert aux pommes et miel
10. petits flans aux cèpes et noisettes
11. cakes salés aux olives et jambon de bayonne
12. feuilletés au chèvre et aux épinards
13. pintxos de chorizo au cidre
14. tarte fine aux champignons et comté
15. galettes de pommes de terre aux herbes et crème fraîche
16. accras de morue à la provençale
17. mini-tartelettes à l'oignon et lardons
18. gougères au comté et noix
19. feuilletés au saumon et fenouil
20. mini-quenelles de brochet sauce nantua
21. rillettes de maquereau au citron vert
22. mini-tourtes au canard et cèpes
23. champignons farcis au chèvre et noix
24. mini-tournedos de bœuf au foie gras
25. bonites marinées à la basquaise
26. mini-ratatouille provençale en cocottes
27. croustillants d'escargots à la bourguignonne
28. mini-soufflés au fromage de chèvre et miel
29. crevettes flambées au pastis
30. beignets de fleurs de courgette à la ricotta

Chapitre 22 — Amuse-bouches chauds aux Légumes

1. cromesquis de champignons des bois et truffe
2. mini soufflés au potimarron et comté
3. arancini de risotto aux asperges et cœur de mozzarella
4. mille-feuilles d'aubergine au chèvre frais et miel
5. choux garnis à la ratatouille et tapenade
6. samossas aux épinards, pois chiches et curry
7. gougères au comté et graines de pavot
8. croustillants de polenta aux poireaux confits et parmesan
9. tempura de légumes du moment et sauce ponzu
10. tartelettes aux oignons caramélisés et chèvre
11. panisses aux herbes de provence et fleur de sel
12. mini nems aux légumes croquants et sauce sweet chili
13. boules de risotto au safran et cœur coulant de mascarpone
14. feuilles de brick croustillantes aux champignons et noisettes
15. croquettes de quinoa aux petits légumes et sauce au yaourt
16. brochettes de halloumi grillé et légumes d'été
17. mini tians provençaux en cuillères
18. cigares croustillants d'artichauts et menthe
19. champignons farcis au boulgour et herbes fraîches
20. pakoras de légumes et sauce raita
21. beignets de panais au miel et romarin
22. mille-feuilles de patate douce et fromage bleu
23. tortillas espagnoles en miniature
24. flans de carottes au cumin et crème d'aneth
25. croustillants d'asperges vertes et parmesan
26. cannelés salés aux poireaux et noisettes
27. rösti de légumes racines et crème aux herbes
28. mini calzone aux légumes grillés et mozzarella
29. fondants d'artichaut au curry et cœur de chèvre
30. sablés parmesan et tapenade aux tomates séchées

Chapitre 23 — Amuse-bouches chauds carnés

1. mini brochettes de poulet yakitori
2. cromesquis de canard confit aux épices
3. empanadas au bœuf épicé et olives
4. mini burgers au foie gras et confit d'oignons
5. tataki de bœuf en cuillères et mayonnaise au wasabi
6. nem croustillants de porc et crevettes
7. pinchos de chorizo et manchego
8. rouleaux de printemps chauds au canard laqué
9. mini-quiches lorraines aux lardons fumés, pâte à l'eau
10. acras de poulet au colombo
11. croquetas de jamón ibérico
12. roulés de bresaola au mascarpone truffé
13. mini burritos de poulet tex-mex
14. crostini au foie gras et chutney de figues
15. petits choux farcis à la mousse de volaille et morilles
16. gyozas au porc et gingembre
17. mini brochettes d'agneau à la marocaine
18. feuilletés au veau et champignons des bois
19. rillettes de canard en croustillant de brick
20. mini cocotte de joue de bœuf confite
21. mini tournedos rossini
22. crème brûlée au foie gras et pain d'épices
23. keftas d'agneau aux épices et sauce yaourt
24. mini pastillas au poulet et amandes
25. ravioles croustillantes de confit de canard et foie gras
26. brochettes d'agneau à la harissa et menthe
27. nem de veau et légumes croquants
28. sucettes de foie gras panées aux pistaches
29. ris de veau croustillants à la truffe
30. brochettes de filet mignon et pruneaux au lard

Chapitre 24 — Amuse-bouches chauds de la mer

1. beignets de crevettes à la thaïlandaise
2. mini blinis au saumon fumé et crème à l'aneth
3. accras de morue antillais
4. noix de saint-jacques en croûte d'herbes
5. crevettes tempura et sauce ponzu
6. mini-quiches au saumon frais et blancs de poireaux
7. croquettes de crabe à la cajun
8. huîtres chaudes gratinées au champagne
9. brochettes de gambas au lard et pesto
10. mini fish & chips en cornets
11. coquilles saint-jacques lutées
12. rougets barbets en croûte d'herbes
13. feuilletés de moules au curry
14. langoustines rôties au beurre d'agrumes
15. brick de sardines au pesto de roquette
16. mini cassolettes de fruits de mer
17. gambas flambées au pastis
18. soufflés au crabe et ciboulette
19. pétoncles poêlés au beurre de vanille
20. mini tourtes aux fruits de mer
21. brochettes de saumon au miso et sésame
22. feuilletés de homard à l'armoricaine
23. tartelettes de rouget sur tapenade
24. bouchées de sole au champagne
25. fondants au thon et wasabi
26. calamars farcis à la méditerranéenne
27. huîtres panées au panko et wasabi
28. crevettes saganaki à la feta
29. rouleaux de saumon fumé aux saint-jacques
30. ravioles de langoustines à la bisque
31. arancini de risotto au safran et fruits de mer
32. tacos de poisson à la sauce crémeuse
33. quenelles de brochet à la nantua
34. falafels de poisson à la coriandre
35. brick de bar aux asperges et morilles
36. mini makis chauds au saumon et avocat
37. petites marmites de la mer au safran
38. crème brûlée au homard
39. ceviche de daurade au lait de coco tiède
40. huîtres rockefeller

Chapitre 25 — Terrines et Pâtés en miniature

1. mini terrine de volaille aux pistaches
2. pâté en croûte de veau et foie gras en portion
3. terrine mosaïque de légumes et chèvre frais
4. mini pâtés de campagne aux noisettes
5. terrine de lapin aux pruneaux et armagnac
6. terrine de canard aux pistaches et oranges confites
7. pâté de foie de volaille au porto et truffes
8. mini croustades de pâté forestier aux morilles
9. terrine de faisan aux châtaignes et genièvre
10. terrine tricolore de saumon, saint-jacques et épinards
11. pâté en croûte au canard et foie gras
12. mini terrines de lapereau à la moutarde ancienne
13. terrine de veau aux herbes et citron confit
14. pâté de gibier aux airelles et baies de genièvre
15. mini terrines de bœuf au foie gras et truffes
16. terrine végétarienne aux champignons et noisettes
17. rillettes de canard confit aux épices
18. terrine de lentilles au foie gras et jambon fumé
19. pâté de campagne à l'ancienne aux herbes fraîches
20. terrine de pintade au coing et épices douces

Chapitre 26 — Amuse-bouches froids végétariens

1. croquants d'endives au fromage bleu et noix
2. makis végétariens de courgettes au quinoa et herbes fraîches
3. tartare d'avocat et betterave au cumin
4. sphères de chèvre frais aux herbes en croûte de pistaches
5. cuillères de gaspacho de melon et feta
6. cigares de légumes grillés au fromage de brebis
7. tartines de pain noir aux champignons des bois et crème truffée
8. falafels de petits pois à la menthe et sauce tahini
9. cannelloni de concombre au fromage frais et herbes
10. pannacotta salée au parmesan et tomates confites
11. œufs de caille mimosa aux herbes et caviar d'aubergine
12. crackers au sésame et houmous de betterave
13. éventails d'avocat et radis noir sur pain nordique
14. tartelettes de polenta aux tomates cerises et ricotta
15. sushis végétariens de quinoa aux légumes croquants

Chapitre 27 — Amuse-bouches froids viande et charcuterie

1. rouleaux de bresaola à la ricotta truffée et roquette
2. cuillères de tartare de bœuf aux condiments
3. jambon ibérique sur croûtons de pain à la tomate
4. figues fraîches au chèvre et jambon de parme
5. mini wraps de vitello tonnato
6. lollipops de poulet tandoori et chutney à la menthe
7. millefeuille de magret fumé et pomme verte
8. crostinis au carpaccio de bœuf et parmesan
9. cornets de cecina et fromage de chèvre aux herbes
10. mini clubs sandwichs au poulet fumé et guacamole
11. tataki de bœuf sur chips de riz et sauce ponzu
12. roulés de jambon serrano au melon et menthe
13. tartines de filet mignon fumé aux agrumes
14. canapés de foie gras aux figues et pain d'épices
15. bouchées de chorizo et manchego aux amandes grillées

Chapitre 28 — Amuse-bouches froids de la mer

1. cuillères de tartare de saumon aux agrumes
2. blinis au crabe et avocat
3. ceviche de daurade royale en verrines
4. canapés de saumon fumé et crème de raifort
5. tartelettes de gambas au guacamole et mangue
6. makis inversés au thon rouge et wasabi
7. roulés de courgettes au crémeux de sardines
8. croûtons d'espadon fumé au beurre d'agrumes
9. bouchées de pétoncles marinés aux baies roses
10. mini bagels au saumon gravlax et crème à l'aneth

Chapitre 29 — Petits Fours Classiques

1. gougères au comté et graines de carvi
2. mini-quiches au saumon frais et poireaux, pâte à l'œuf
3. feuilletés aux olives et parmesan
4. madeleines salées au roquefort et noix
5. mini-soufflés au gruyère et comté
6. tartines aux champignons et crème truffée
7. mini croques monsieur au jambon truffé
8. sablés au parmesan et piment d'espelette
9. mini éclairs au saumon fumé
10. cookies au bleu d'auvergne et noix
11. mini cakes aux olives et jambon
12. financiers au chèvre et miel
13. allumettes à la tapenade et parmesan
14. pailles au cumin et graines de pavot
15. mini cannelés au chorizo et comté
16. petits choux au sésame et poulet curry
17. mini bouchées à la reine aux champignons
18. crackers aux herbes de provence et fleur de sel
19. mini mauricettes au cumin et pavot
20. tuiles au parmesan et romarin

Chapitre 30 — Friands et petits chaussons salés

1. friands au fromage de chèvre et miel
2. mini empanadas au bœuf épicé
3. feuilletés tressés aux épinards et feta
4. petits chaussons aux champignons et noisettes
5. petits pâtés à la viande et aux épices
6. samossas aux légumes curry et coriandre
7. rissoles au canard confit et orange
8. mini-quiches lorraines aux lardons fumés, pâte à l'œuf
9. feuilletés escargots à la bourguignonne
10. mini croque-monsieur au jambon et comté
11. briochettes à la mousse de foie gras
12. tournedos rossini miniatures
13. mini crêpes pliées aux crevettes et poireaux
14. gaufres salées au saumon fumé et aneth
15. petits calzones aux légumes grillés et mozzarella
16. rouleaux de printemps aux crevettes et mangue
17. mini panini au jambon de parme et tapenade
18. samoussas de canard confit aux champignons
19. arancini au parmesan et cœur coulant à la truffe
20. cromesquis de fromage de chèvre au miel et thym

Chapitre 31 — Dips et Trempettes gourmandes

1. guacamole à la grenade et coriandre
2. houmous au potiron rôti et cumin
3. tzatziki aux concombres grillés et menthe
4. muhammara (dip de poivrons rouges et noix)
5. dip de betterave rôtie et feta
6. baba ganoush à la grenade et pistaches
7. dip de carottes rôties au miel et cumin
8. dip de chou-fleur rôti au curry et yaourt
9. dip méditerranéen aux artichauts et olives
10. dip de patate douce au gingembre et curry
11. pesto de fanes de carottes et amandes
12. labneh aux herbes et grenade
13. dip de courgettes grillées à la menthe et feta
14. dip de haricots blancs à la sauge et noix
15. guacamole aux fraises et basilic
16. dip de carottes et lentilles corail au curry
17. dip de poivrons rouges rôtis et noix de cajou
18. dip de pois chiches au citron confit et cumin
19. crème d'edamame au wasabi et sésame
20. caviar d'aubergine fumé à la grenade

Chapitre 32 — Sauces froides pour hors-d'œuvre

1. aïoli traditionnel à l'ail et safran
2. sauce verte aux herbes et anchois
3. sauce cocktail revisitée au pamplemousse
4. sauce au yaourt, menthe et citron vert
5. sauce gribiche aux herbes fraîches
6. sauce vierge aux agrumes et coriandre
7. sauce rémoulade au céleri et pomme verte
8. sauce au roquefort et noix
9. sauce césar revisitée au citron confit
10. sauce tahini au sumac et grenade
11. sauce ranch aux herbes fraîches
12. sauce ponzu aux agrumes et soja
13. sauce moutarde et miel à l'estragon
14. sauce romesco aux poivrons rôtis et amandes
15. sauce au wasabi et yuzu

Chapitre 33 — Tartinades traditionnelles

1. tapenade noire aux olives de nyons
2. rillettes de maquereau au citron et aneth
3. caviar d'aubergine au cumin et menthe
4. rillettes de sardines au piment d'espelette
5. tartinade de lentilles corail au curry et coco
6. houmous de haricots blancs à la sauge
7. mousse de roquefort aux poires et noix
8. tartinade d'artichauts à la méditerranéenne
9. rillettes de truite fumée à l'aneth et citron vert
10. tartinade de poivrons rouges et feta
11. tapenade verte aux amandes et citron confit
12. tarama maison aux œufs de cabillaud
13. brandade de morue aux herbes fraîches
14. purée d'avocats au thon et œufs de caille
15. anchoïade provençale aux olives noires

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Une Encyclopédie Vivante de 1300 Recettes

Cette collection encyclopédique rassemble 1300 recettes authentiques, chacune portant en elle l'âme de son territoire d'origine. Plus qu'un simple recueil, cet ouvrage constitue une véritable archive du savoir culinaire français, documentant méticuleusement les spécialités régionales, les ingrédients emblématiques et leurs origines.

Le façonnement des identités culinaires régionales est intrinsèquement lié à l'action humaine et à la transmission intergénérationnelle du savoir. L'authenticité d'un produit de terroir est profondément enracinée dans les pratiques culturelles et la mémoire collective de sa communauté, faisant de la contribution humaine un facteur aussi vital que les conditions environnementales.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ter-b001. escargots de bourgogne au beurre d'ail traditionnel

Catégorie: Entrée chaude | Difficulté: Moyenne | Préparation: 45 min | Repos: 30 min | Cuisson: 12 min | Pour 6 personnes

Ingrédients: 72 escargots de Bourgogne (Helix pomatia), 200g de beurre doux à température ambiante, 6 gousses d'ail nouvelles finement hachées, 3 échalotes grises finement ciselées, 100g de persil plat frais haché, 2 cuillères à soupe de vin blanc de Chablis, sel de Guérande, poivre blanc du moulin, 72 coquilles d'escargots préparées.

Préparation: Préparez le beurre bourguignon en mélangeant dans un saladier le beurre mou avec l'ail, les échalotes, le persil et le vin blanc. Assaisonnez de sel et de poivre blanc, mélangez intimement. Laissez reposer 30 minutes au frais pour que les saveurs se développent. Préchauffez le four à 200°C. Placez un escargot dans chaque coquille et recouvrez généreusement de beurre d'ail en tassant bien. Disposez dans des plats à escargots traditionnels ou sur une plaque garnie de gros sel. Enfournez 10 à 12 minutes jusqu'à ce que le beurre grésille et prenne une légère coloration dorée.

Conseil du chef: Les escargots de Bourgogne doivent être de l'espèce Helix pomatia, reconnaissable à sa coquille claire et striée. Tradition attestée depuis le XVIe siècle, cette recette exige des escargots ramassés après les pluies d'automne et mis à jeûner. Le beurre d'escargot se conserve une semaine au réfrigérateur et peut être congelé. Servez immédiatement avec du pain de campagne légèrement grillé et des piques à escargots.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ter-b002. escargots à la chablis

Catégorie: Entrée chaude | Difficulté: Moyenne | Préparation: 50 min | Repos: Aucun | Cuisson: 15 min | Pour 6 personnes

Ingrédients: 72 escargots préparés, 250ml de Chablis premier cru, 150g de beurre, 4 échalotes grises ciselées, 3 gousses d'ail hachées, 80g de persil plat, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), 2 cuillères à soupe de crème fraîche d'Isigny, sel et poivre blanc.

Préparation: Dans une sauteuse, faites revenir les échalotes dans 50g de beurre jusqu'à transparence. Ajoutez les escargots égouttés et faites-les revenir 3 minutes en remuant délicatement. Mouillez avec le Chablis, ajoutez le bouquet garni et laissez réduire de moitié à feu moyen. Incorporez la crème fraîche et laissez frémir 5 minutes. Hors du feu, montez la sauce avec le beurre froid en parcelles, parsemez de persil ciselé. Rectifiez l'assaisonnement et servez immédiatement dans des assiettes creuses chaudes.

Conseil du chef: Cette recette met en valeur la finesse du Chablis, vin blanc sec emblématique de la région. Choisissez un Chablis premier cru pour sa minéralité caractéristique. Les escargots peuvent être remplacés par des bulots pour une version maritime. Ne faites jamais bouillir vigoureusement après l'ajout de la crème pour éviter qu'elle ne tranche.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ter-b003. escargots en coquille aux fines herbes

Catégorie: Entrée chaude | Difficulté: Facile | Préparation: 30 min | Repos: 15 min | Cuisson: 10 min | Pour 4 personnes

Ingrédients: 48 escargots moyens, 180g de beurre demi-sel, 2 gousses d'ail pressées, 50g de cerfeuil frais, 30g de ciboulette, 20g d'estragon frais, 1 cuillère à café de pastis, poivre blanc fraîchement moulu.

Préparation: Hachez finement toutes les herbes fraîches au couteau pour préserver leurs huiles essentielles. Dans un saladier, travaillez le beurre mou avec l'ail pressé et le pastis jusqu'à obtenir une pommade lisse. Incorporez les herbes hachées et le poivre blanc. Mélangez délicatement et laissez reposer 15 minutes au frais. Garnissez chaque coquille d'un escargot et de beurre aux herbes en formant un petit dôme. Disposez sur des plats à escargots et cuisez au four à 220°C pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le beurre soit fondu et légèrement doré.

Conseil du chef: Cette version printanière met l'accent sur la fraîcheur des herbes nouvelles. Récoltez les herbes le matin pour un maximum d'arômes. Le pastis apporte une note anisée subtile qui se marie parfaitement avec les herbes. Vous pouvez varier les herbes selon la saison : basilic en été, sauge en automne.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ter-b004. escargots à la bourguignonne (recette d'arnay-le-duc)

Catégorie: Entrée chaude | Difficulté: Moyenne | Préparation: 1h | Repos: 2h30 | Cuisson: 20 min | Pour 8 personnes

Ingrédients: 96 gros escargots de Bourgogne, 300g de beurre de baratte, 8 gousses d'ail rose de Lautrec, 6 échalotes grises de Bretagne, 150g de persil plat de Provence, 3 cuillères à soupe de marc de Bourgogne, fleur de sel de Guérande, poivre de Sarawak fraîchement concassé.

Préparation: Selon la tradition d'Arnay-le-Duc, hachez finement l'ail et faites-le macérer dans le marc de Bourgogne pendant 2 heures pour développer les arômes. Hachez les échalotes et le persil très finement. Incorporez tous ces éléments au beurre de baratte ramolli, salez avec la fleur de sel et poivrez généreusement. Travaillez énergiquement la préparation puis laissez reposer 30 minutes au frais. Garnissez généreusement chaque escargot dans sa coquille. Cuisez au four traditionnel à 200°C pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le beurre grésille abondamment.

Conseil du chef: Cette recette ancestrale d'Arnay-le-Duc, transmise par les vignerons depuis le XVIIe siècle, se distingue par l'utilisation du marc de Bourgogne qui attendrit l'ail et développe des arômes complexes. Le beurre de baratte, plus riche en goût, est indispensable à l'authenticité. Cette préparation peut se faire la veille.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Hors-d'Œuvre en 1000 Recettes » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/les-hors-doeuvre**.