

Verrines de boudins noirs aux spéculoos ou au pain d'épices



Ingrédients → 6 verrines

- 2 boudins noirs aux oignons
- 1 noix de beurre
- 2 pommes
- ½ cuillère à soupe de sucre
- 4 ou 5 spéculoos (ou 2 ou 3 tranches de pain d'épices)

Préparation

- Dans une poêle, avec un peu de beurre, faire tiédir 5 minutes à peine le boudin sans peau.
- Réserver.
- Eplucher et couper les pommes en petits dés.
- Les compoter dans une poêle avec une noix de beurre et les saupoudrer légèrement de sucre
- Dans un bol, émietter les spéculoos (ou couper finement le pain d'épices).
- Dans chaque verrine ou sur une feuille d'endive, mettre une bonne cuillère à soupe de boudin.
- Ajouter 1 cuillère à soupe de compote puis les miettes de gâteaux.
- Déguster tiède.

Verrines de salade périgourdine



Ingrédients → 4 verrines

- 100 g à 200 g de pommes de terre
- 30 g de gésiers de canards confits (ou 90 g de magret de canard confits ou séchés)
- 40 g de pignons de pin
- 4 tomates ou 20 tomates confites
- 150 g de roquette (ou mâche)
- 3 cuillères à soupe d'huile de noix
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel
- Poivre

Préparation

- Eplucher et cuire les pommes de terre à la vapeur.
- Mettre à réchauffer les gésiers à feu doux et retirer l'excès de graisse.
- Dans une poêle, faire griller les pignons de pin sans matière grasse pendant quelques secondes et couper les tomates en quartiers.
- Préparer la vinaigrette à l'huile de noix.
- Dans les verrines, alterner salade et pomme de terre assaisonnées.
- Déposer les gésiers encore tièdes.
- Terminer par les pignons de pin.
- Déguster.

Verrines d'avocat au saumon fumé



Ingrédients → 4 verrines

- 1 avocat
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel - Poivre
- Aneth
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Préparation

- Mixer l'avocat avec la crème fraîche, le citron, le sel, le poivre et l'aneth.
On peut rajouter un peu de mangue pour fruitier la préparation
- Réserver.
- Couper le saumon fumé en petits dés.
- Répartir, dans chaque verrine, la mousse d'avocat avec une poche à douille et le saumon fumé.
- Décorer selon votre choix (aneth en branche, baies rouges, œufs de couleur, dés de tomates, ...).

Verrines de noix de St-Jacques et fondue de poireau au safran



Ingrédients → 4 verrines

- 1 blanc de poireau
- 50 g de beurre
- 8 noix de St-Jacques avec le corail
- 25 cl de crème fraîche
- 2 doses de safran en poudre
- Sel
- Poivre
- Coriandre fraîche

Préparation

- Nettoyer le poireau et le fendre dans la longueur.
- L'émincer en très petits morceaux dans une poêle avec 20 g de beurre.
- Faire fondre le poireau 10 minutes à feu doux et couvert.
- Passer les noix de St-Jacques sous l'eau et les éponger.
- Mettre le restant du beurre dans une poêle et saisir les St-Jacques 2 minutes de chaque côté.
- Verser la crème sur le poireau et faire réduire 2 minutes.
- Ajouter ½ dose de safran, un peu de sel et poivre.
- Mélanger bien le tout.
- Dans chaque verrine, mettre la fondue de poireau, 2 noix de St-Jacques (que l'on escalope) avec un peu de jus.
- Saupoudrer un peu de safran et décorer avec la coriandre.
- Servir aussitôt.
Cette verrine peut aussi se manger froide.

Verrines à la mangue et au foie gras



Ingrédients

- Mangue
- Foie gras
- Poires
- Pamplemousse rosé (ou grappe de groseille)
- Pain d'épices

Préparation

- Couper en dés la mangue, le foie gras, les poires et le pamplemousse rosé.
- Poêler les poires au beurre et laisser refroidir.
- Faire sécher le pain d'épices au four et l'émietter.
- Déposer les dés de mangue, de foie gras, de poires et de pamplemousse dans les verrines.
- Terminer par les miettes de pain d'épices

Verrines au Bleu d'Auvergne



Ingrédients

- Bleu d'Auvergne
- Crème fraîche
- 1 verre de Porto
- Cerneaux de noix
- Endives blanches et carmines

Préparation

- Mixer le Bleu d'Auvergne avec les cerneaux de noix, la crème fraîche et le Porto.
- Garnir des feuilles d'endives.

Sur une assiette de présentation, on pourra alterner des feuilles d'endives rouges et blanches.

Verrines à la purée de patates douces



Ingrédients

- Patates douces
- Crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

Préparation

- Faire cuire les patates douces à la vapeur.
- Les assaisonner.
- Les écraser avec de la crème fraîche.

Cette purée, servant de base à la verrine, pourra être accompagnée (comme le montre la photo) par du boudin noir, des pommes en dés poêlées et caramélisées et du crumble de pain

Verrines à l'émincé d'endives



Ingrédients

- Endives
- Champignons de paris frais
- Jus de citron
- Jus de pamplemousse
- Tomates cerise
- Cerneaux de noix
- Crème fraîche
- Sel
- Poivre

Préparation

- Emincer les endives.
- Couper les champignons en fine brunoise.
- Arroser de jus de citron et pamplemousse.
- Puis mettre la crème fraîche.
- Saler.
- Poivrer.
- Mettre l'émincé d'endives dans le fond des verrines.
- Puis mettre les champignons.
- Décorer avec les tomates cerise et les cerneaux de noix.

Verrines au fromage de chèvre frais



Ingrédients

- Fromage de chèvre frais (type Petit Billy)
- Saumon fumé
- Aneth
- Poivre du moulin

Préparation

- Mixer le fromage de chèvre avec le jus de citron et l'aneth.
- Ajouter un tour de moulin à poivre.
- Emincer finement le saumon fumé.
- Dresser des verrines avec le fromage et déposer le saumon dessus.
- Décorer avec un brin d'aneth.

*On peut ajouter une cuillère à soupe de vin blanc qui affermira la préparation.
On peut aussi rouler cet appareil dans de fines lamelles de saumon et le servir sur un lit de salade, avec un pain grillé et des rondelles fines de citron.*