



**LES 20 MEILLEURES
RECETTES APÉRITIVES
DE SPÉCIAL
GASTRONOMIE**





L'apéritif, ce moment convivial et élégant qui ouvre l'appétit, est une tradition chérie dans de nombreuses cultures. Il incarne le plaisir de se réunir, de partager des rires et des conversations, tout en dégustant de petites bouchées délicieuses. C'est dans cet esprit que nous avons rassemblé **20 de nos recettes les plus appréciées**, chacune reflétant l'engagement de "Spécial Gastronomie" à offrir des recettes variées, originales et pleines de saveurs.

Des classiques revisités aux créations originales, chaque recette a été conçue pour éveiller vos sens et ajouter une touche de raffinement à vos soirées. Que vous soyez un chef expérimenté ou un amateur de cuisine, ces recettes vous guideront pas à pas vers la réussite d'apéritifs qui épateront vos invités.

- Wrap apéritif au poulet et avocat
- Bouchées apéro aux chipolatas
- Brick au thon
- Corn dog
- Nachos au fromage
- Ceviche de poisson
- Roulés express de jambon à la feta
- Accras de morue
- Chaussons de pommes de terre et oignons
- Mini-concombres farcis au chèvre frais et coriandre
- Amuse-bouche au bleu
- Dip au fromage fondu
- Torsades feuilletées au paprika et sirop d'érable
- Beignets pignatelli
- Croquettes de jambon serrano
- Beignets de sardines papillon
- Houmous maison
- Pain à l'ail fait maison
- Guacamole maison
- Verrine d'avocat et saumon fumé



Wrap apéritif au poulet et avocat

Des wraps savoureux et faciles à préparer, parfaits pour un apéritif convivial ou un pique nique



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Mexicaine**

Calories : **150 kcal**

Temps de préparation : **20 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Couteau
- Planche à découper
- Bol mélangeur

Ingrédients :

- 3 tortillas de blé ou de maïs
- 0.75 avocat mûr
- 150 g blancs de poulet cuits
- 37.5 g fromage frais à tartiner
- 0.75 poignée roquette
- 0.75 petite tomate coupée en dés
- 0.75 cuillère à café jus de citron
- 0.75 pincée sel
- 0.75 pincée poivre

Instructions :

- Éplucher et dénoyauter l'avocat, puis l'écraser à la fourchette dans un bol. Ajouter le jus de citron, le sel et le poivre pour réaliser un guacamole simple.
- Étendre une couche de fromage frais sur chaque tortilla.
- Étaler le guacamole sur le fromage frais.
- Répartir les blancs de poulet cuits et les dés de tomate sur les tortillas.
- Ajouter une poignée de roquette sur chaque tortilla.
- Rouler les tortillas fermement et couper chaque rouleau en biseau pour former des bouchées.

Notes :

Pour varier, vous pouvez ajouter des herbes fraîches comme de la ciboulette ou du basilic. Pour une version végétarienne, remplacez le poulet par des tranches de tofu grillé ou des légumes grillés.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/wrap-aperitif-au-poulet-et-avocat>

Bouchées apéro aux chipolatas

Des bouchées apéritives gourmandes et faciles à préparer, idéales pour un apéritif convivial.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Française**

Calories : **350 kcal**

Temps de préparation : **45 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Four
- Plaque de cuisson
- Papier cuisson
- Couteau
- Pinceau de cuisine

Ingrédients :

- 1 rouleau pâte feuilletée
- 10 chipolatas
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 1 cuillère à soupe graines de sésame

Instructions :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Couper les chipolatas en trois.
- Étaler la pâte feuilletée et la découper en bandes.
- Enrouler chaque morceau de chipolata dans une bande de pâte.
- Disposer les bouchées sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Badigeonner les bouchées avec du jaune d'œuf et parsemer de graines de sésame.
- Cuire au four pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Notes :

Servir chaud accompagné de sauces variées. Peut être préparé à l'avance et réchauffé avant de servir. Vous pouvez remplacer la pâte feuilletée par des morceaux de bacon.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/bouchees-apero-aux-chipolatas>

Brick au thon

Croustillantes et savoureuses, ces bricks au thon sont un mélange parfait de thon émietté, d'œuf, d'oignon et d'herbes, enveloppé dans une feuille de brick dorée.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Arabe**

Calories : **220 kcal**

Temps de préparation : **30 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Poêle
- Bol
- Cuillère

Ingrédients :

- 4 feuilles de brick
- 1 boîte thon au naturel, égoutté
- 2 œufs
- 1 petit oignon, finement haché
- 2 cuillères à soupe persil frais, haché
- Sel au goût
- Poivre au goût
- Huile pour la friture

Instructions :

- Battre les œufs dans un bol. Ajouter le thon émietté, l'oignon, le persil, le sel et le poivre, puis mélanger.
- Diviser le mélange de thon entre les feuilles de brick. Plier chaque feuille pour enfermer la garniture.
- Chauffer l'huile dans une poêle. Faire frire les bricks jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes, environ 5 minutes de chaque côté.
- Égoutter sur du papier absorbant avant de servir.

Notes :

Servir chaud, accompagné de quartiers de citron et d'une salade verte. Variez les herbes selon vos goûts, en ajoutant par exemple de la coriandre ou de la menthe.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/recette-brick-au-thon>

Corn dog

Un snack américain emblématique, le Corn Dog est une saucisse enrobée d'une pâte de maïs sucrée et croustillante, frite à la perfection.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Américaine**

Calories : **270 kcal**

Temps de préparation : **20 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Friteuse ou grande casserole
- Bol mélangeur
- Pique à brochette
- Papier absorbant

Ingrédients :

- 8 saucisses de type hot-dog
- 1 tasse farine de maïs
- 1 tasse farine tout usage
- 1/4 tasse sucre
- 1/4 cuillère à café sel
- 2 cuillères à café poudre à pâte (levure chimique)
- 1 tasse lait
- 1 œuf
- Huile pour la friture végétale

Instructions :

- Insérer des piques à brochette dans les saucisses.
- Dans un bol, mélanger la farine de maïs, la farine tout usage, le sucre, le sel et la poudre à pâte.
- Ajouter le lait et l'œuf, mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Tremper chaque saucisse dans la pâte, en s'assurant qu'elle soit bien enrobée.
- Chauffer l'huile dans une friteuse ou une casserole à 180°C (350°F).
- Frire chaque corn dog jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant, environ 5 minutes.
- Égoutter sur du papier absorbant avant de servir.

Notes :

Servir chaud avec du ketchup, de la moutarde ou une sauce de votre choix. Pour une version plus saine, vous pouvez essayer de les cuire au four.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/recette-corn-dog>

Nachos au fromage

Des nachos croustillants garnis de fromage fondu, de salsa, de guacamole et de crème aigre.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Mexicaine**

Calories : **450 kcal**

Temps de préparation : **25 minutes**

Portions : **6 roulés**

Équipements :

- Four
- Plaque de cuisson
- Plat allant au four

Ingrédients :

- 200 g tortilla chips
- 200 g fromage râpé (Cheddar ou Monterrey Jack)
- 1/2 tasse salsa
- 1/2 tasse guacamole
- 1/2 tasse crème aigre
- 1/4 tasse oignons verts hachés
- 1/4 tasse olives noires tranchées

Instructions :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Disposez les tortilla chips sur une plaque de cuisson.
- Saupoudrez généreusement de fromage râpé sur les chips.
- Enfournez les chips au fromage pendant 5-7 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.
- Retirez du four et garnissez de salsa, de guacamole, de crème aigre, d'oignons verts hachés et d'olives noires.
- Servez immédiatement et dégustez vos nachos au fromage délicieusement fondants!

Notes :

Personnalisez vos nachos avec des jalapeños tranchés pour un peu de piquant. Vous pouvez également ajouter de la viande hachée cuite comme du bœuf ou du poulet pour une option plus consistante.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/recette-nachos>

Ceviche de poisson

Un ceviche de poisson rafraîchissant et citronné, mettant en valeur la saveur délicate du poisson frais mariné dans du jus de citron vert, relevé de coriandre, oignons rouges et piments



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Amérique latine**

Calories : **180 kcal**

Temps de préparation : **20 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Bol en verre
- Couteau
- Presse-agrumes
- Planche à découper

Ingrédients :

- 500 g filet de poisson blanc (comme le bar ou le tilapia)
- 5 citrons verts
- 1 oignon rouge, finement tranché
- 1 bouquet coriandre fraîche, hachée
- 1 piment rouge, finement haché (facultatif)
- Sel au goût
- Poivre au goût

Instructions :

- Couper le poisson en dés de taille uniforme et placer dans un bol en verre.
- Presser le jus de citron vert et verser sur le poisson, assurant que le poisson soit entièrement submergé.
- Ajouter l'oignon rouge, la coriandre, et le piment. Saler et poivrer.
- Laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
- Retirer du réfrigérateur et ajuster l'assaisonnement si nécessaire avant de servir.

Notes :

Servir frais avec des chips de maïs ou des toasts. La qualité du poisson est cruciale pour cette recette. Utilisez toujours du poisson très frais.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/recette-ceviche-de-poisson>

Roulés express de jambon à la feta

Des roulés apéritifs faciles et rapides à préparer, alliant la saveur intense du jambon cru à la douceur de la feta, relevés d'une touche d'herbes aromatiques.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Méditerranéenne**

Calories : **150 kcal**

Temps de préparation : **15 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Planche à découper
- Couteau
- Film alimentaire

Ingrédients :

- 100 g jambon cru
- 150 g feta
- 1 cuillère à soupe huile d'olive
- 1 cuillère à café herbes de Provence
- Poivre au goût

Instructions :

- Émietter la feta dans un bol et mélanger avec l'huile d'olive, les herbes de Provence et le poivre.
- Étaler les tranches de jambon cru sur une planche.
- Répartir le mélange de feta sur les tranches de jambon.
- Rouler délicatement chaque tranche de jambon pour former des roulés.
- Envelopper les roulés dans du film alimentaire et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Notes :

Servir les roulés coupés en tranches pour faciliter la dégustation. Peut être accompagné de toasts ou de légumes frais pour un apéritif varié. Vous pouvez varier le type de jambon selon vos préférences.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/recette-roules-express-de-jambon-cru-la-feta>

Accras de morue

Des accras croustillants à la morue, parfaits pour un apéritif exquis.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Antillaise**

Calories : **250 kcal**

Temps de préparation : **45 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Poêle profonde
- Bol de mélange
- Casserole
- Passoire
- Papier absorbant

Ingrédients :

- 200 g morue salée
- 200 g farine de blé
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 piment antillais
- 1/2 cuillère à café levure chimique
- 1 œuf
- 150 ml eau froide
- 1 L huile végétale

Instructions :

- Faites tremper la morue dans de l'eau froide pendant 24 heures, en changeant l'eau plusieurs fois pour dessaler.
- Égouttez et effilochez la morue en petits morceaux.
- Dans un bol de mélange, mélangez la farine, la levure chimique, l'œuf battu et l'eau froide pour obtenir une pâte lisse.
- Ajoutez l'oignon finement haché, l'ail écrasé, le piment antillais coupé en petits morceaux et la morue effilochée à la pâte.
- Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. Mélangez bien.
- Dans une casserole, faites chauffer l'huile végétale à feu moyen.
- À l'aide de deux cuillères, formez des petites boules de pâte et faites-les frire dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes, environ 3 minutes de chaque côté.
- Égouttez les accras sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.

Notes :

Vous pouvez ajuster la quantité de piment selon votre préférence de piquant. Les accras de morue sont délicieux servis avec une sauce pimentée ou une sauce créole.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/accras-de-morue>

Chaussons de pommes de terre et oignons

Des chaussons croustillants garnis de pommes de terre crémeuses et d'oignons sautés, une recette réconfortante.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Française**

Calories : **350 kcal**

Temps de préparation : **50 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Poêle pour faire sauter les oignons
- Casserole pour cuire les pommes de terre
- Rouleau à pâtisserie
- Pinceau de cuisine
- Four

Ingrédients :

- 500 g pommes de terre
- 2 oignons
- 2 cuillères à soupe huile d'olive
- 1 cuillère à café paprika
- sel et poivre au goût
- 1 paquet pâte feuilletée
- 1 œuf pour la dorure

Instructions :

- Faire bouillir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis les égoutter et les écraser en purée. Réserver.
- Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire sauter les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le paprika, le sel et le poivre. Mélanger avec la purée de pommes de terre.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Étaler la pâte feuilletée et découper des cercles. Placer une cuillerée de garniture aux pommes de terre au centre de chaque cercle. Replier la pâte en demi-cercles et sceller les bords avec une fourchette.
- Badigeonner les chaussons d'œuf battu pour les dorer.
- Placer les chaussons sur une plaque de cuisson et cuire au four pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Notes :

Servir chaud avec une sauce à la crème ou une salade verte. Vous pouvez ajouter du fromage râpé à la garniture pour plus de saveur.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/chaussons-de-pommes-de-terre-et-oignons>

Mini-concombres farcis au chèvre frais et coriandre

Des mini-concombres frais et croquants farcis d'un mélange de chèvre frais crémeux et de coriandre parfumée.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Française**

Calories : **120 kcal**

Temps de préparation : **15 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Bol de mélange
- Cuillère

Ingrédients :

- 8 mini-concombres mini-concombres
- 150 g chèvre frais
- 2 cuillères à soupe coriandre fraîche hachée
- 1 cuillère à café miel
- 1/2 cuillère à café zeste de citron râpé
- Sel et poivre au goût

Instructions :

- Laver et sécher les mini-concombres. Couper les extrémités et les couper en deux dans le sens de la longueur.
- Évider délicatement les mini-concombres avec une petite cuillère pour retirer les graines.
- Dans un bol de mélange, mélanger le chèvre frais, la coriandre hachée, le miel et le zeste de citron. Assaisonner avec du sel et du poivre au goût.
- Remplir les mini-concombres évidés avec le mélange de chèvre frais et de coriandre.
- Réfrigérer pendant au moins 30 minutes avant de servir.
- Garnir de feuilles de coriandre fraîche avant de servir.

Notes :

Vous pouvez personnaliser ces mini-concombres farcis avec d'autres herbes fraîches de votre choix. Cette entrée légère et fraîche est parfaite pour les apéritifs ou les buffets.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/recette-mini-concombres-farcis-au-chevre-frais-et-coriandre>

Amuse-bouche au bleu

Des bouchées délicieuses au fromage bleu, parfaites pour une entrée gourmande.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Française**

Calories : **250 kcal**

Temps de préparation : **15 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Bol de mélange
- Réfrigérateur

Ingrédients :

- 100 g fromage bleu
- 100 g fromage à la crème
- 1 cuillère à soupe ciboulette hachée
- 1 cuillère à soupe persil haché
- 1 cuillère à soupe noix hachées
- sel au goût
- poivre au goût

Instructions :

- Dans un bol, mélangez le fromage bleu et le fromage à la crème jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Incorporez la ciboulette, le persil et les noix hachées au mélange.
- Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre préférence.
- Réfrigérez le mélange pendant environ 30 minutes pour qu'il soit plus facile à façonner.
- Formez de petites boules avec le mélange et placez-les sur une assiette.
- Réfrigérez à nouveau avant de servir. Bon appétit !

Notes :

Laissez libre cours à votre créativité en ajoutant d'autres ingrédients comme des herbes fraîches ou des épices. Ces amuse-bouche se marient parfaitement avec un vin blanc sec ou une coupe de champagne.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/recette-amuse-bouche-au-bleu>

Dip au fromage fondu

Un dip crémeux et savoureux, parfait pour accompagner des chips ou des légumes croquants lors de vos apéros.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Française**

Calories : **250 kcal**

Temps de préparation : **30 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Four
- Casserole
- Plat de cuisson
- Bol de mélange

Ingrédients :

- 200 g fromage cheddar râpé
- 200 g fromage à la crème
- 100 ml crème épaisse
- 1/2 cuillère à café paprika
- 1/2 cuillère à café ail en poudre
- 1/2 cuillère à café oignon en poudre
- Poivre et sel au goût

Instructions :

- Préchauffez le four à 180°C .
- Dans une casserole, faites fondre le fromage cheddar râpé à feu doux.
- Ajoutez le fromage à la crème et remuez jusqu'à obtenir un mélange lisse.
- Ajoutez la crème épaisse, le paprika, l'ail en poudre et l'oignon en poudre. Mélangez bien.
- Salez et poivrez au goût.
- Transférez le mélange dans un plat de cuisson et faites cuire au four préchauffé pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que le dip soit chaud et crémeux.
- Retirez du four et servez chaud avec des chips, des légumes croquants ou des morceaux de pain.

Notes :

Vous pouvez personnaliser ce dip en ajoutant des herbes fraîches hachées, des poivrons rouges rôtis ou des piments jalapeños pour plus de saveur. Assurez-vous de bien surveiller le dip au four pour éviter qu'il ne brûle.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/dip-au-fromage-fondu>

Torsades feuilletées au paprika et sirop d'érable

Des torsades croustillantes et savoureuses, combinant la douceur du sirop d'érable et la chaleur du paprika.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Française**

Calories : **150 kcal**

Temps de préparation : **35 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Four
- Plaque de cuisson
- Papier sulfurisé
- Pinceau de cuisine
- Rouleau à pâtisserie

Ingrédients :

- 1 rouleau pâte feuilletée
- 2 cuillères à soupe sirop d'érable
- 1 cuillère à soupe paprika
- 1 pincée sel

Instructions :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la pâte feuilletée et la couper en bandes de 1 cm de large.
- Mélanger le sirop d'érable et le paprika dans un bol.
- Brosser chaque bande de pâte avec le mélange.
- Tordre chaque bande et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer légèrement de sel.
- Cuire au four pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Notes :

Servir chaud ou à température ambiante. Peut être accompagné d'une sauce douce ou épicée pour tremper.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/torsades-feuilletées-au-paprika-et-sirop-derable>

Beignets pignatelli

Des beignets salés exquis, garnis de jambon, fromage comté et amandes pour une explosion de saveurs en bouche.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Italienne**

Calories : **350 kcal**

Temps de préparation : **30 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Friteuse ou casserole profonde
- Bol mélangeur
- Rouleau à pâtisserie
- Couteau
- Planche à découper

Ingrédients :

- 200 g farine
- 2 œufs
- 100 ml lait
- 100 g jambon coupé en dés
- 100 g comté râpé
- 50 g amandes concassées
- 1 pincée sel
- Huile pour friture

Instructions :

- Mélanger la farine, les œufs et le lait pour former une pâte homogène.
- Incorporer le jambon, le comté et les amandes à la pâte.
- Chauffer l'huile dans une friteuse ou une casserole profonde.
- Former de petites boules de pâte et les plonger dans l'huile chaude.
- Faire frire jusqu'à ce que les beignets soient dorés et croustillants.
- Égoutter sur du papier absorbant et servir chaud.

Notes :

Servez ces beignets avec une salade verte pour un repas léger. Vous pouvez varier les fromages selon vos préférences.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/beignets-pignatelli>

Croquettes de jambon serrano

Des croquettes croustillantes de jambon serrano, parfaites pour une entrée savoureuse ou un apéritif chic



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : Espagnol

Calories : **320 kcal**

Temps de préparation : **55 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Casserole
- Bol mélangeur
- Friteuse ou poêle pour friture
- Spatule
- Assiettes pour panure

Ingrédients :

- 200 g jambon serrano haché finement
- 50 g beurre
- 50 g farine
- 500 ml lait
- 2 œufs battus
- 100 g chapelure
- Huile pour friture
- Sel et poivre au goût

Instructions :

- Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et remuer jusqu'à obtenir un roux.
- Incorporer progressivement le lait, en remuant constamment pour éviter les grumeaux.
- Ajouter le jambon serrano, saler et poivrer, et cuire jusqu'à épaississement.
- Laisser refroidir la préparation, puis former des petites croquettes.
- Tremper les croquettes dans les œufs battus, puis les enrober de chapelure.
- Faire frire les croquettes dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Égoutter sur du papier absorbant et servir chaud.

Notes :

Servez ces croquettes avec une sauce tomate ou une aioli pour plus de saveur. Idéal pour un apéritif ou une entrée lors de soirées.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/croquettes-de-jambon-serrano>

Beignets de sardines papillon

Des beignets croustillants et savoureux à base de sardines, parfaits pour l'apéritif.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Française**

Calories : **320 kcal**

Temps de préparation : **35 minutes**

Portions : **6 roulés**

Équipements :

- Poêle profonde
- Papier absorbant
- Bol
- Fouet

Ingrédients :

- 200 g filets de sardines
- 150 g farine
- 150 ml lait
- 1/2 cuillère à café levure chimique
- 1 pincée sel
- 1/2 cuillère à café paprika
- 1/2 cuillère à café poivre

Instructions :

- Dans un bol, mélangez la farine, la levure chimique, le sel, le paprika et le poivre.
- Ajoutez l'œuf et mélangez bien.
- Incorporez progressivement le lait pour obtenir une pâte lisse.
- Préchauffez la poêle avec de l'huile végétale pour la friture.
- Trempez chaque filet de sardine dans la pâte à beignet et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
- Égouttez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excès d'huile.
- Servez chaud avec une sauce tartare ou une sauce au citron

Notes :

Vous pouvez ajouter un peu de zeste de citron dans la pâte à beignet pour une touche d'acidité. Ces beignets sont parfaits pour accompagner un apéritif ou comme entrée légère.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/beignets-de-sardines-papillon>

Houmous maison

Un houmous crémeux et savoureux, facile à préparer, parfait comme dip ou à tartiner pour vos apéritifs et snacks.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Arabe**

Calories : **200 kcal**

Temps de préparation : **15 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Mixeur ou robot culinaire
- Bol
- Cuillère

Ingrédients :

- 400 g pois chiches en conserve, égouttés
- 2 cuillères à soupe tahini (pâte de sésame)
- 2 gousses ail
- 1/2 citron, jus
- 60 ml huile d'olive extra vierge
- Sel au goût
- Paprika pour la garniture
- Persil frais pour la garniture

Instructions :

- Mettre les pois chiches, le tahini, l'ail, le jus de citron et l'huile d'olive dans un mixeur.
- Mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse.
- Assaisonner avec du sel au goût.
- Transférer le houmous dans un bol et le garnir avec un filet d'huile d'olive, du paprika et du persil frais.

Notes :

Servir avec des légumes crus, des chips de pita ou comme garniture pour des sandwiches. Le houmous peut être conservé au réfrigérateur jusqu'à une semaine.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/houmous-maison>

Pain à l'ail fait maison

Un pain croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, généreusement garni de beurre à l'ail et de fines herbes.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Française**

Calories : **270 kcal**

Temps de préparation : **25 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Four
- Couteau à pain
- Bol
- Pinceau de cuisine

Ingrédients :

- 1 baguette ou pain de campagne
- 100 g beurre mou
- 4 gousses ail écrasé
- 2 cuillères à soupe persil frais haché
- Sel au goût
- Poivre au goût

Instructions :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Couper la baguette en tranches sans aller jusqu'au bout.
- Mélanger le beurre, l'ail écrasé, le persil, le sel et le poivre.
- Répartir généreusement le mélange de beurre à l'ail entre les tranches de pain.
- Envelopper le pain dans du papier aluminium et le placer au four pendant 10 minutes.
- Retirer le papier aluminium et cuire encore quelques minutes pour dorer le pain.

Notes :

Servir chaud comme accompagnement pour des pâtes, des soupes ou des salades. Variez les herbes pour différentes saveurs, comme de l'origan ou du basilic.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/pain-lail-fait-maison>

Guacamole maison

Un guacamole frais et onctueux, agrémenté de tomates, de coriandre et d'un soupçon de citron vert, idéal pour accompagner vos apéritifs.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Mexicaine**

Calories : **160 kcal**

Temps de préparation : **10 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Bol
- Fourchette
- Couteau
- Presse-agrumes

Ingrédients :

- 3 avocats mûrs
- 1 tomate moyenne
- 1/4 oignon rouge
- 1 citron vert
- Coriandre Quantité hachée
- 1 pincée sel
- 1 pincée poivre

Instructions :

- Écraser la chair des avocats dans un bol avec une fourchette.
- Hacher finement l'oignon rouge et la tomate, et les ajouter au bol.
- Incorporer la coriandre hachée et le jus de citron vert.
- Assaisonner avec du sel et du poivre au goût.
- Mélanger délicatement et servir frais.

Notes :

Servir avec des chips de maïs ou des légumes crus pour un apéritif sain. Le guacamole peut noircir rapidement, ajouter un peu plus de jus de citron vert peut aider à conserver sa couleur.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/guacamole-maison>

Verrine d'avocat et saumon fumé

Une verrine élégante et raffinée, combinant la douceur de l'avocat avec la finesse du saumon fumé.



Type de plat : **Apéritif**

Cuisine : **Française**

Calories : **220 kcal**

Temps de préparation : **15 minutes**

Portions : **6 personnes**

Équipements :

- Verrines
- Bol
- Fourchette
- Cuillère
- Couteau

Ingrédients :

- 2 avocats mûrs
- 200 g saumon fumé
- 1 jus de citron
- 2 cuillères à soupe crème fraîche
- Ciboulette hachée
- Sel et poivre au goût

Instructions :

- Écraser les avocats et mélanger avec le jus de citron, la crème fraîche, le sel et le poivre.
- Couper le saumon fumé en lanières.
- Assembler les verrines en alternant les couches d'avocat écrasé et de saumon fumé.
- Garnir de ciboulette hachée.

Notes :

Servir immédiatement pour éviter que l'avocat ne noircisse. Peut être accompagné de toasts ou de blinis.

Si vous souhaitez adapter les portions de cette recette, vous pouvez vous rendre au lien suivant : <https://www.specialgastronomie.com/verrine-davocat-et-saumon-fume>