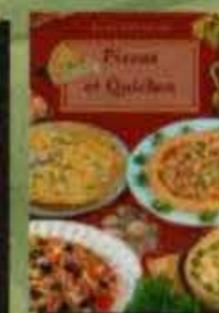
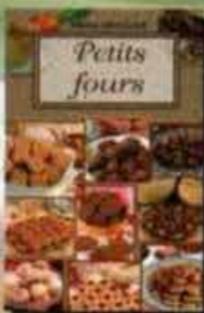
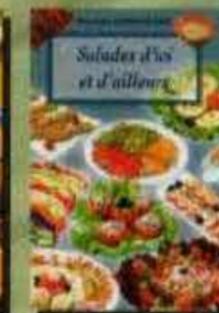
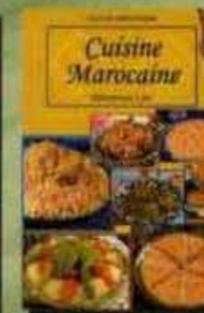
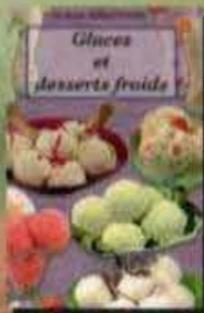


Rachida AMHAOUCHE

# Canapés et Salés



Editions  
AARAOU

دار البصائر - الجزائر  
الهاتف : (+213) 21 77 36 27  
الفاكس : (+213) 21 77 36 25

ISBN 9954-459-38-3  
  
9 789954 459386



## Précisions utiles

Le temps de cuisson varie selon le type et les dimensions du four.  
Il est recommandé de vérifier la cuisson pendant la préparation.

### Réalisation :

AMHAOUCHE Rachida

### Texte :

Lalami Jamal  
Najim CHARRAOUE

### Editions CHARRAOUI I

15 - 17 Lot. Epinal - m'arif - Casablanca - Maroc

Tél. (+212) 22 99 06 94 Fax. (+212) 22 99 06 98

e.mail : [cnajim@menara.ma](mailto:cnajim@menara.ma)

[www.editionschaaraoui.com](http://www.editionschaaraoui.com)

Distribution en France : ALLANES NEGOCE

Tél. : 06 26 38 92 80 / 06 67 91 98 00

© 2006 Les Editions Chaaraoui

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'informations ou de recherches documentaires, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

**Imprimé en CEE.**

Canapés et salés

Dépôt légal : 2006/2234

ISBN : 9954-459-38-3

# Canapés et salés



# Canapés aux crevettes



## Ingrédients :

- 250 g de crevettes décortiquées
- du sel et du poivre
- 1 c.à.c. de beurre
- 2 c.à.s. de mayonnaise
- 1 c.à.c. de ketchup
- 6 tranches de pain de mie

## Garniture :

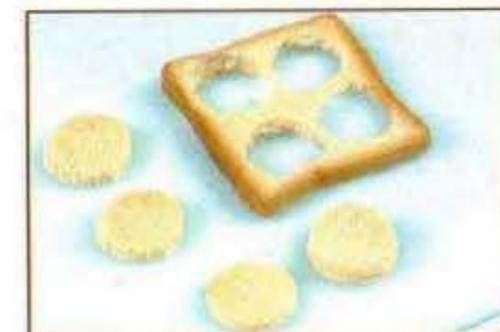
- graines de nigelle (cumin noir)
- écorce de citron confit ciselé en fines lamelles
- du persil
- 1 c.à.c. de ketchup

## Préparation :

Faire poêler les crevettes avec une c.à.c. de beurre sur feu doux pendant 7 mn. Saler et poivrer.



Découper les tranches de pain de mie en rondelles à l'aide d'un emporte-pièce.



Bien mélanger la mayonnaise et le ketchup et tartiner les rondelles de pain de mie. Disposer sur chacune 3 crevettes. Garnir avec quelques graines de nigelle, des fines lamelles d'écorce de citron confit, du persil et quelques pointes de ketchup.



## Canapés aux deux fromages

### Ingrédients :

- 150 g de fromage (Edam)
- 150 g de mortadelle
- 6 tranches de pain de mie
- 100 g de fromage blanc
- des olives noires dénoyautées

### Préparation :

Découper le fromage et la mortadelle en rondelles à l'aide d'un emporte-pièce.

Avec le même emporte-pièce, découper le pain de mie en rondelles.

Tartiner les rondelles de pain de mie avec du fromage blanc, y déposer une rondelle de mortadelle, tartiner à nouveau avec du fromage blanc et y déposer une rondelle de fromage. Décorer avec des morceaux d'olives noires et fixer le tout à l'aide d'un cure-dents.



## Canapés aux radis et aux câpres



### Ingrédients :

- 6 tranches de pain de mie
- 100 g de fromage
- 4 feuilles de ciboulette
- 4 radis
- 2 c.à.s. de câpres

### Garniture :

- des feuilles d'aneth  
ou de persil

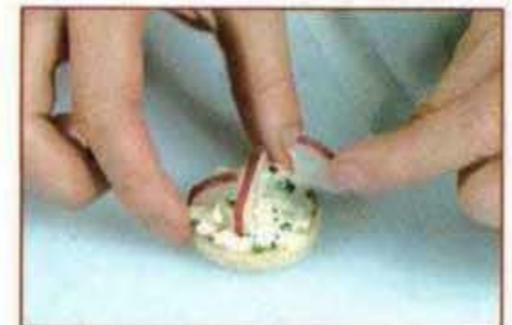
### Préparation :

Découper les tranches de pain de mie en rondelles à l'aide d'un emporte-pièce. Mettre le fromage blanc dans un récipient et y incorporer la ciboulette finement ciselée.

Rincer les radis, les découper en demie rondelles et réserver à raison d'une moitié. Découper l'autre moitié en quarts de rondelles.

Tartiner les rondelles de pain de mie avec le fromage à la ciboulette et dresser les morceaux de radis par dessus.

Décorer avec des graines de câpres et des feuilles d'aneth.



## Canapés au thon

### Ingrédients :

- 6 tranches de pain de mie
- 1 petite boîte de thon à l'huile (75 g)
- 2 œufs durs
- 1 c.à.s. de mayonnaise
- 1 c.à.s. de carottes râpées
- 1 c.à.s. de graines de nigelle ou de cumin noir

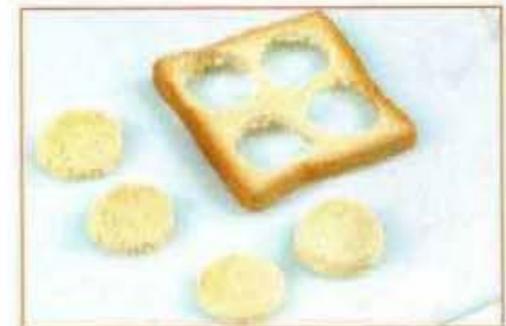
*Garniture :*  
- des feuilles d'aneth  
ou du persil

### Préparation :

Découper les tranches de pain de mie en rondelles ou en toutes autres formes à l'aide d'un emporte-pièce.

Mélanger le thon avec son huile aux jaunes d'œufs. Râper le blanc d'œufs et l'incorporer au mélange de thon.

Tartiner les rondelles de pain de mie avec de la mayonnaise et déposer un peu du mélange de thon par-dessus. Décorer avec les carottes râpées, les graines de nigelle et les feuilles d'aneth.



## Canapés aux oeufs de caille



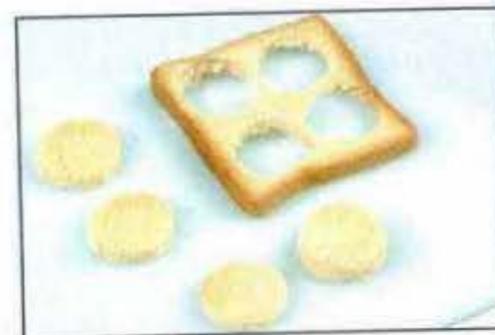
### Ingrédients :

- 6 tranches de pain de mie
- 2 c.à.s. de mayonnaise
- 1 c.à.c. de ketchup
- 6 œufs de caille

- quelques cornichons
- l'écorce d'un citron confit
- de la ciboulette
- graines de nigelle ou de cumin noir

### Préparation :

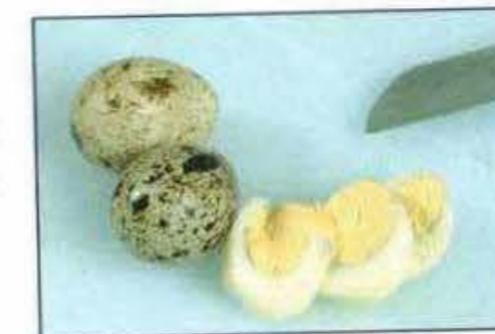
Découper le pain de mie en rondelles ou en toutes autres formes.



Lier deux c.à.s. de mayonnaise et une c.à.c. de ketchup puis tartiner le pain de mie.



Écailler les œufs durs et les découper en quatre rondelles. Déposer chaque rondelle sur le pain de mie tartiné.



Découper les cornichons, les écorces de citron confit et la ciboulette en fines lamelles et garnir les canapés. Décorer les oeufs avec de petites gouttes de ketchup et quelques graines de nigelle.



# Cornets aux crevettes

## Ingrédients :

- 250 g de pâte feuilletée (voir page 63)
- 1 œuf battu
- 250 g de crevettes décortiquées
- 2 c.à.s. de beurre
- 2 c.à.s. de farine
- 1/4 de litre de lait
- du sel
- du poivre
- une pincée de noix de muscade râpée

*Garniture :* - 100 g de fromage râpé

## Préparation :

Bien étaler la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné.

Découper la pâte en fines lanières de 1 cm. Enrouler chaque lanière sur un moule de forme conique sans l'espacer afin d'obtenir un petit cornet. Prendre soin de ne pas couvrir le bas du moule.

Badigeonner les cornets de pâte avec l'œuf battu et les disposer verticalement dans une plaque à four. Enfourner à feu moyen pendant 20 mn. Après cuisson laisser refroidir, démouler les cornets et les réserver.

**Sauce béchamel :** sur feu doux, faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine sans cesser de fouetter pendant 2 mn. Verser graduellement le lait. Saler, poivrer et ajouter une pincée de noix de muscade râpée puis les crevettes. Retirer du feu dès que la sauce est liée.

Parcir les cornets avec le mélange obtenu et saupoudrer avec du fromage râpé. Avant de servir réchauffer les cornets dans un four pendant 3 mn. afin de gratiner légèrement le fromage.



# Feuilletés aux saucisses

## Ingrédients :

- 250 g de pâte feuilletée (voir page 63)
  - 750 g de saucisses
  - de la sauce piquante
  - 1 oignon émincé
  - de l'huile
  - du sel
  - 1/2 c.à.c. de poivre
  - 2 gousses d'ail
  - 100 g de chapelure
- 1 œuf
  - 2 c.à.s. de persil haché
  - 3 c.à.s. d'origan séché
  - une pincée de noix de muscade râpée
  - 1 blanc d'œuf battu
- Garniture :*
- 1 œuf battu
  - des graines de nigelle ou de cumin noir

## Préparation :

Mélanger la chair de saucisse et la sauce piquante puis réserver. Blondir l'oignon en ajoutant le sel, le poivre et l'ail.

Dans un récipient, bien mélanger la chair de saucisses avec la chapelure, l'œuf, le persil haché, l'origan, la noix de muscade râpée, et l'oignon.

Sur un plan de travail fariné, étaler finement la pâte feuilletée et la découper en bandes (30 x 15 cm). Badigeonner les bords de chaque bande avec du blanc d'œuf. Transformer la chair de saucisses en bâtonnets et les disposer sur les bandes puis les enrouler.

Badigeonner les bâtonnets obtenus avec l'œuf battu et saupoudrer avec des graines de nigelle. Découper en petits morceaux de 5 cm, disposer sur une plaque à four et faire cuire à 180°C pendant 15 mn. Deux mn. avant la sortie du four, augmenter légèrement sa température pour faire dorer les feuilletés. Servir chaud.



## Saucisses roulées



### Ingrédients :

- 250 g de pâte feuilletée (voir page 63)
- 1 boîte de saucissons de volaille en conserve (250 g)
- 1 oeuf battu

### Préparation :

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte finement et découper de longs rubans d'1 cm de large.



Enrouler soigneusement les saucisses avec les rubans et les disposer sur une plaque huilée allant au four.



À l'aide d'un pinceau, enduire la face de chaque saucisse roulée avec l'oeuf battu. Faire cuire pendant 15 mn. dans un four préchauffé à 180°C. Servir chaud.



# Feuilletés au poulet

## Ingrédients :

- 250 g de pâte feuilletée (voir page 63)
  - 4 oignons hachés
  - 3 c.à.s. d'huile de table
  - du sel et du poivre
  - 1/2 boîte de champignons émincés (70 g)
  - 350 g de viande hachée de poulet
  - 1 carotte râpée
  - 80 g de chapelure
  - 1 c.à.s. de gingembre frais râpé (facultatif)
  - 2 c.à.s. de persil haché
  - 1 blanc d'oeuf battu
- Garniture :**
- 1 œuf battu
  - 2 c.à.s. de graines de sésame

## Préparation :

Dans une poêle huilée, faire revenir l'oignon, le saler et le poivrer. Blondir tout en remuant à l'aide d'une spatule pendant 10 mn. Ajouter les champignons et garder le tout sur le feu pendant 2 mn.

Dans un récipient, mélanger la viande hachée de poulet, la carotte râpée, la chapelure, le gingembre et le persil puis ajouter le mélange d'oignons et de champignons.

Étaler finement la pâte sur un plan de travail et la découper en rectangle de (30 cm x 15 cm). Badigeonner les bords des rectangles avec le blanc d'œuf. Transformer le mélange de viande en longs bâtonnets et les disposer sur les rectangles. Enrouler la pâte puis envelopper le tout avec un film de plastique alimentaire. Mettre au congélateur pendant une heure.

Sortir les rouleaux du congélateur, les badigeonner avec l'œuf battu et les décorer avec des graines de sésame. Découper en petites tranches de 5 cm. et les disposer sur une plaque à four puis faire cuire à 180°C pendant 15 mn. Deux mn. avant la sortie du four, augmenter légèrement sa température pour faire dorer les feuilletés. Servir chaud.



## Mini-toasts aux anchois

### Ingrédients :

- 1 baguette de pain
- 6 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 boîte d'anchois de (70 g)
- 100 g de Mozzarella en tranches
- 1 c.à.s. de ketchup

### Préparation :

Découper la baguette de pain en mini-toasts et les enfourner pour les dorer légèrement.



Mélanger l'huile d'olive et l'ail et badigeonner les mini-toasts.



Disposer sur une plaque à four, tartiner de ketchup et mettre les filets d'anchois par-dessus.



Couvrir chaque mini-toast d'une tranche de Mozzarella. Avant de servir, enfourner et faire gratiner. Décorer selon le goût avec du persil ou du basilic.



# Blinis au fromage frais

## Ingrédients :

### La pâte :

- 200 g de farine
- une pincée de sel
- 1 c.à.c. de levure chimique
- 1 c.à.c. de zeste de citron
- 1 petit verre de lait
- 1 petit verre de crème fraîche
- 1 œuf

### Garniture :

- 150 g de fromage frais
- 1 petit verre de crème fraîche
- des cornichons râpés
- 1 c.à.s. de jus de citron
- 1 c.à.c. de piment doux
- une pincée de sel
- 2 c.à.s. de persil haché

### Décoration :

- 1/4 de poivron rouge découpé en dés
- des olives noires
- 1/2 avocat émincé

## Préparation :

Dans un récipient, mélanger au fouet la farine, le sel, la levure, le zeste de citron, le lait, la crème fraîche et l'œuf battu jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et crémeuse. Conserver au frais pendant 20 mn.



Dans une poêle huilée sur un feu moyen, verser le contenu d'une c.à.s. de pâte. Aplatir et façonner des blinis espacés à l'aide d'une fourchette. Faire dorer les blinis des deux côtés.



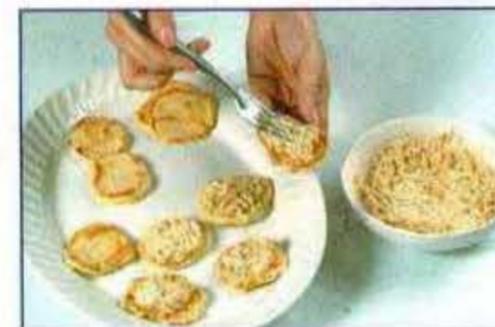
## Préparation de la garniture :

Dans un récipient, mélanger le fromage frais avec la crème fraîche, les cornichons, le jus de citron, le piment doux, le sel et le persil haché; jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.



Tartiner les blinis avec la garniture préparée et décorer avec du poivron rouge, des morceaux d'olives et d'avocat.

**Variante :** les blinis peuvent être tartinés avec du beurre lié à l'ail et à la ciboulette hachée.



# VOL-AU-VENT

## Ingrédients :

- 400 g de pâte feuilletée  
(voir page 63)
- 1 blanc d'œuf battu

### La farce :

- 1 c.à.s. de beurre
- 1 c.à.s. de farine
- ¼ de litre de lait

- du sel et du poivre
- une pincée de noix de muscade râpée
- 120 g de champignons émincés  
(en conserve)
- 250 g de thon ou de crevettes décortiquées

### Garniture :

- 50 g de fromage râpé

## Préparation :

Sur un plan de travail fariné, abaisser la moitié de la pâte feuilletée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (5 mm d'épaisseur). Découper des ronds avec un emporte-pièce. Les disposer sur une plaque à four beurrée. Badigeonner les contours des ronds avec le blanc d'œuf. Faire abaisser l'autre moitié de la pâte et découper des ronds similaires. Les perforer avec un emporte-pièce plus petit pour obtenir des anneaux qu'on dispose par deux sur les ronds qui servent de base. Continuer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Chauffer le four à 180°C et faire cuire les bouchées pendant 15 mn. Elles doivent gonfler et prendre une couleur dorée.



**Sauce béchamel :** sur feu doux, faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine sans cesser de fouetter pendant 2 mn. Verser graduellement le lait. Saler, poivrer et ajouter une pincée de noix de muscade râpée et les champignons. Retirer du feu dès que la sauce est liée. Laisser refroidir.



Farcir les vol-au-vent avec une c.à.c. de crevettes ou du thon et ajouter par-dessus une c.à.c. de champignons à la sauce béchamel. Parsemer de fromage râpé et faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 5 mn. Servir chaud.



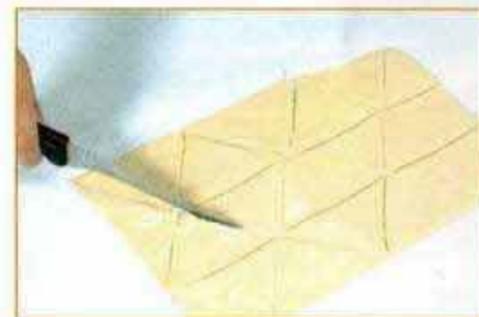
# Croissants à la mortadelle

## Ingrédients :

- 250 g de pâte feuilletée (voir page 63)
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 c.à.c. de sauce piquante (harissa)
- 2 c.à.s. de moutarde
- 120 g de mortadelle découpée en tranches
- 1 œuf battu

## Préparation :

Sur un plan de travail fariné, abaisser finement la pâte et la découper sous forme rectangulaire. Découper le rectangle en trois bandes égales puis ces dernières en forme de triangles.



Mixer les olives vertes et la sauce piquante. Badigeonner chaque triangle avec un peu de moutarde et disposer une c.à.c. de mélange d'olives sans atteindre les bordures.



Découper les tranches de mortadelle en petits triangles et les déposer sur la préparation. Enrouler le tout sous forme de croissants.



Disposer les croissants sur une plaque huilée, les badigeonner avec l'œuf battu et les enfourner pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent suffisamment dorés.



## Mini chawarma



### Ingrédients :

- des batbouts (voir page 62)
- 250 g d'escalopes de poulet
- 1 c.à.s. de beurre
- 1 c.à.c. de moutarde
- 1 feuille de laurier
- quelques feuilles de laitue

### La sauce :

- quelques cornichons
- 1 yaourt nature
- 2 c.à.s. de crème fraîche
- 1 c.à.c. de vinaigre

### Préparation :

Sur feu doux, faire cuire les escalopes avec du beurre, ajouter la moutarde, la feuille de laurier, le sel et le poivre. Une fois la viande cuite, la retirer du feu et l'émincer.



### Préparation de la sauce :

Râper les cornichons et les mélanger avec le yaourt puis incorporer la crème fraîche et le vinaigre. Ajouter cette sauce aux émincés de poulet et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.



Inciser les batbouts à l'aide de ciseaux, disposer à l'intérieur une feuille de laitue et une c.à.s. d'émincés de poulet à la sauce.



**Les escalopes de poulet peuvent être remplacées par des escalopes de veau.**

# Batbouts au thon

## Ingrédients :

- batbouts (voir page 62)
- 1 carotte râpée
- 1 petit bol de chou râpé
- 1 boîte de thon à l'huile (150 g)
- 3 c.à.s. de mayonnaise
- 1 petit bol d'olives vertes dénoyautées
- de la sauce piquante
- 3 c.à.s. de grains de maïs
- quelques cornichons

## Préparation :

Dans un récipient, mélanger le chou râpé, la carotte râpée, le thon, la mayonnaise, les olives découpées et la sauce piquante.

Fendre les batbouts à l'aide de ciseaux et farcir avec le mélange obtenu.

Décorer avec les grains de maïs et des petits morceaux de cornichons. Servir aussitôt.



## Batbouts aux saucisses

### Ingrédients :

- batbouts (voir page 62)
- 250 g de saucisses
- 2 oignons hachés et sués
- 2 c.à.s. d'huile
- 2 gousses d'ail hachées
- du sel et du poivre
- 1 poivron vert
- 1 petit bol de chou râpé
- 1 c.à.s. d'huile de soja relevée
- 1 petit bol de mortadelle râpée

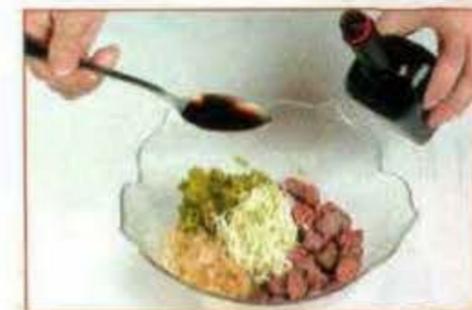
### Préparation :

Faire poêler les saucisses pendant 7 mn. les percer avec une fourchette pour les dégraisser. Découper en petits morceaux.

Dans une autre poêle, faire revenir les oignons et l'ail haché avec 2 c.à.s. d'huile, saler et poivrer.

Griller le poivron, l'éplucher, le découper en petits morceaux et les mettre dans un saladier. Ajouter les oignons et les morceaux de saucisses. Assaisonner avec du sel, du poivre et de l'huile de soja puis remuer le tout.

Fendre les batbouts, les farcir tout en ajoutant une couche de mortadelle hachée. Servir aussitôt.



# Crêpes à la viande hachée

## Ingédients :

### Les crêpes :

- 1/4 de litre de lait
- 2 œufs
- une pincée de sel
- une pincée de poivre
- 1 c.à.s. de beurre fondu
- 80 g de farine

### La farce :

- 3 c.à.s. de champignons noirs
- 2 c.à.s. d'huile
- 1 oignon haché sué
- 200 g de viande hachée épicée
- du sel et du poivre
- 1/4 de c.à.c. de cumin
- 1/4 de c.à.c. de piment doux
- 100 g de fromage râpé

## Préparation :

### Préparation des crêpes :

Battre le lait, les œufs, le sel, le poivre, le beurre et la farine dans un mixeur électrique. Dans une poêle chauffée et beurrée, verser une couche du mélange et étaler en inclinant la poêle afin d'obtenir une crêpe bien ronde. Faire dorer des deux côtés.

Faire ramollir les champignons dans de l'eau chaude. Les rincer, les égoutter et les découper en menus morceaux. Dans une poêle, sur feu moyen, mettre les oignons sués, la viande hachée, les champignons et les épices. Mélanger le tout à l'aide d'une spatule et faire revenir sans cesser de remuer.

Étaler la farce sur les crêpes et les superposer deux par deux. Les enrouler sur elles-mêmes.

Découper en rondelles et placer sur une plaque à four. Saupoudrer de fromage râpé et enfourner pendant 7 mn. ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et gratiné. Servir chaud.



# Croquettes aux oeufs

## Ingrédients :

- 2 c.à.s. de beurre
  - 1 gros oignon ciselé
  - 1 c.à.s. de persil haché
  - du sel
  - du poivre
  - $\frac{1}{4}$  de c.à.c. de noix de muscade râpée
  - 2 c.à.s. de farine
  - $\frac{1}{4}$  de litre de lait
- 6 oeufs durs
  - 150 g de chapelure
- Friture :**
- 2 oeufs battus
  - 3 c.à.s. de chapelure
  - de l'huile pour friture

## Préparation :

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter l'oignon et le persil. Saler, poivrer et laisser cuire 7 mn. en remuant.

Ajouter la noix de muscade râpée, la farine et bien mélanger. Incorporer graduellement le lait et continuer à remuer pendant environ 10 mn.

Retirer la casserole du feu et laisser refroidir. Hacher les oeufs dans un saladier et les mélanger avec la préparation.

Ajouter la chapelure puis mélanger à nouveau. Former des boulettes avec le mélange, les tremper dans les oeufs battus et les enrober de chapelure. Faire cuire les croquettes dans une friture brûlante pendant 3 mn. Servir chaud.



# Roulés à la mortadelle

## Ingrédients :

- 2 c.à.s. de ketchup
- 1 c.à.s. d'origan séché
- 1 oignon haché et sué
- 100 g de mortadelle coupée en petits morceaux
- 1 petite boîte de champignons émincés (140 g)
- 100 g de fromage râpé

*Garniture :* - 2 c.à.s. de fromage haché  
- 1 c.à.s. d'origan

## La pâte :

- 500 g de farine
- 2 c.à.s. de levure chimique
- une pincée de sel
- 3 c.à.s. de beurre
- 1 petit verre de lait

## Préparation :

**La pâte :** dans un récipient, verser la farine, la levure, le beurre et le sel puis ajouter le lait graduellement tout en remuant jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable (rajouter du lait si nécessaire). Recouvrir et réserver pendant 5 mn. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, la couvrir de ketchup et saupoudrer le tout d'origan séché.

Ajouter l'oignon sué, les morceaux de mortadelle, les champignons émincés et le fromage râpé.

Enrouler la pâte sur la garniture et envelopper le bâtonnet obtenu sous un film alimentaire puis le mettre au congélateur.

Une fois congelés, découper les bâtonnets en rondelles de 2 cm.

Les disposer sur une plaque à four, parsemer de fromage râpé et saupoudrer quelques brins d'origan séché puis enfourner à 180°C pendant 20 mn.



# Briouates aux épinards

## Ingrédients :

- 1 botte d'épinards
- 1 c.à.s. de beurre
- du sel et du poivre
- 2 oignons hachés
- 2 c.à.s. d'huile
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 œuf battu
- 150 g de fromage frais
- une pincée de noix de muscade râpée
- 250 g de feuilles de pastilla + 1 c.à.s. de beurre et un jaune d'œuf
- de l'huile pour friture

## Préparation :

Équeuter les épinards, les rincer, les hacher finement et les mettre dans une poêle avec du beurre. Saler, poivrer et faire revenir jusqu'à évaporation complète de l'eau. Retirer du feu et laisser refroidir.



Dans une autre poêle, faire dorer l'oignon, ajouter l'ail écrasé, le sel et le poivre. Retirer du feu et laisser refroidir.

Dans un récipient, mélanger les épinards, l'oignon doré, l'œuf battu, une pincée de noix de muscade râpée et le fromage blanc.

Découper les feuilles de pastilla en bandelettes et les badigeonner de beurre fondu. Les garnir avec une c.à.s. de la farce d'épinards et les plier en rectangle en roulant une fois à gauche, une fois à droite.



Coller la fin de la bandelette avec du jaune d'œuf. Faire frire les briouates dans un bain d'huile brûlant et les faire dorer des deux côtés. Les éponger avec du papier absorbant et les saler. Servir chaud.



# Bourses aux légumes

## Ingrédients :

- 1 bol de carottes râpées
- 1 bol de chou râpé
- 1/2 bol de poireaux ciselés
- du sel et du poivre
- 350 g de viande de poulet hachée (non épicée)
- 2 c.à.s. de beurre
- 1 c.à.s. de persil haché
- 2 gousses d'ail écrasées
- 10 feuilles de pastilla petit format + 100 g de beurre fondu
- 100 g de fromage râpé
- 10 feuilles de ciboulette



## Préparation :

**La farce :** faire poêler les carottes râpées, le chou et les poireaux dans 1 c.à.s. de beurre. Saler, poivrer et à l'aide d'une spatule en bois, continuer à remuer sur feu doux pendant 10 mn.

Dans une autre poêle, faire cuire la viande hachée avec 1 c.à.s. de beurre, ajouter le persil et l'ail. Saler et poivrer. Remuer de temps à autre pour empêcher la formation de grumeaux de la viande hachée.

Dans un récipient, mélanger les légumes et la viande hachée. Badigeonner la feuille de pastilla avec du beurre fondu, déposer au centre 2 c.à.s. de farce et parsemer de fromage râpé.

Former des bourses avec les feuilles de pastilla, nouer avec les brins de ciboulette et découper aux ciseaux les surplus des feuilles.

Disposer les bourses sur une plaque à four, les enduire de beurre fondu et les enfourner pendant 15 mn. à 180°C jusqu'à ce qu'elles deviennent bien dorées.



# Chaussons à la viande hachée

## Ingrédients :

- 250 g de viande hachée
- 1 petite boîte de champignons émincés (140 g)
- 1 poivron rouge
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 oignon haché et sué
- 2 c.à.s. d'huile de soja
- du sel
- 1 œuf battu

## La pâte :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- une pincée de sel
- une pincée de poivre
- 1 c.à.c. de moutarde
- 1 œuf battu
- de l'eau pour lier la pâte

## Préparation :

Éplucher le poivron avec un couteau économe et le découper en petits morceaux.

Dans une poêle, mettre la viande hachée, les champignons, la moutarde, les morceaux de poivron, l'ail écrasé, l'oignon sué, la sauce de soja et saler selon le goût. Mélanger l'ensemble des ingrédients et les mettre sur le feu jusqu'à cuisson de la viande hachée.

**La pâte :** dans un récipient, mélanger la farine, le beurre, la moutarde, l'œuf battu, le sel, le poivre et de l'eau. Travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable. Couvrir d'un film alimentaire et réserver au frais pendant 30 mn. Sortir la pâte du réfrigérateur et l'aplatir finement. Découper en carrés et badigeonner leurs bords avec l'œuf battu.

Déposer sur chaque demi-partie du carré 1 c.à.s. de farce, rabattre l'autre demi-partie et plier en triangle.

Bien souder les bords du triangle à l'aide d'une fourchette.

Disposer les triangles sur une plaque à four huilée et courber les extrémités de façon à obtenir un croissant. Enfourner à feu moyen jusqu'à ce que le tout devienne bien doré pendant 15 à 20 mn.





## Croque-Monsieur

### Ingrédients :

- 8 tranches de pain de mie
- 160 g de beurre
- 4 tranches de mortadelle
- 120 g de fromage en tranches

### Préparation :

- \* Tartiner des deux côtés les tranches de pain de mie avec du beurre.
- \* Disposer les quatre tranches de mortadelle et de fromage sur 4 tranches de pain de mie et couvrir avec les quatre autres.
- \* Dans une poêle sur feu doux, faire dorer les deux faces des toasts jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le pain doré.
- \* Couper en deux, diagonalement, et servir chaud.



# Brioche farcie

## Ingédients :

### La pâte :

- 250 g de farine
- 1/4 de c.à.c. de sel
- 50 g de beurre
- 1/2 c.à.c. de levure boulangère
- 1 petit verre de lait

### Garniture :

- 1 œuf battu

### La farce :

- 3 tranches de mortadelle
- 1 oignon haché
- 2 c.à.s. d'huile
- 100 g de viande hachée
- 1 petite botte d'épinards
- 1 c.à.c. de beurre
- du sel et du poivre
- 50 g de fromage râpé

## Préparation :

**La pâte :** mélanger la farine, le beurre, la levure, et le sel. Verser le lait graduellement et pétrir énergiquement. Laisser la pâte lever pendant 20 mn. et l'abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. La placer sur une plaque à four huilée et y déposer les tranches de mortadelle.

Faire dorer dans une poêle l'oignon haché avec 2 c.à.s. d'huile. Saler et poivrer. Faire poêler la viande hachée avec 1 c.à.s. d'huile et remuer à l'aide d'une spatule en bois. Découper les épinards et les faire revenir avec 1 c.à.s. de beurre jusqu'à évaporation de l'eau, saler et poivrer.

Superposer sur la pâte une couche d'oignon, une couche de viande hachée et une couche d'épinards puis parsemer de fromage râpé. Plier les bords de la pâte et badigeonner avec l'œuf battu.

Retourner la pâte et la badigeonner de l'autre côté. Faire cuire la brioche dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 mn. jusqu'à dorure. Avant de servir, découper en tranches d'environ 4 cm.



# Croissants aux légumes confits

## Ingrédients :

- 100 g de mortadelle
- 100 g de légumes confits au vinaigre
- 4 cornichons ciselés
- 2 c.à.s. de mayonnaise
- 10 croissants

*Garniture : 50 g de fromage râpé*

## Préparation :

Dans un récipient, découper les légumes confits en dés et les mélanger avec les morceaux de mortadelle et avec la mayonnaise.



Pratiquer une fente sur chaque croissant et farcir avec le mélange.



Disposer les croissants sur une plaque, garnir avec du fromage râpé et enfourner à 180 C pendant 5 mn. Servir chaud.



## Torsadés au fromage

### Ingrédients :

- 250 g de pâte feuilletée (voir page 62)
- 2 c.à.c. de moutarde
- 80 g de fromage râpé
- du piment de Cayenne ou de la sauce piquante

### Préparation :

Abaisser finement la pâte sous forme rectangulaire et étaler de la moutarde sur toute sa surface. Saupoudrer une demi-partie de la feuille, ainsi obtenue, de fromage râpé.



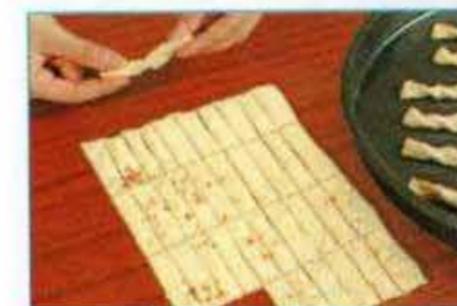
Rabattre l'autre demi-partie de la pâte et souder les bords.



Découper sous forme de bandelettes de 1,5 cm de large et saupoudrer le tout avec un peu de piment de Cayenne.



Redécouper les bandelettes en petits cigares de 8 cm et les torsader du bout des doigts. Disposer sur une plaque huilée et enfourner pendant 15 mn à 180°C.  
Servir froid.



## Palmiers aux olives

### Ingrédients :

- 250 g de pâte feuilletée (voir page 62)
- 1 grand bol d'olives vertes dénoyautées
- 1 grand bol d'olives noires dénoyautées
- 1 c.à.c. de sauce piquante



### Préparation :

Mixer les olives noires avec un peu de sauce piquante et faire de même avec les olives vertes. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte très finement. Sur une demi-partie de la pâte, disposer les olives noires et sur l'autre demi-partie les olives vertes.



Enrouler une partie de la pâte sur les olives noires et l'autre partie sur les olives vertes. Recouvrir la pâte d'un film alimentaire et mettre au congélateur pendant 1 heure.



Sortir la pâte du congélateur et la découper finement en forme de petits palmiers. Disposer sur une plaque et enfourner pendant 15 mn. à 180°C. Servir froid.



## Fakkas à la mortadelle



### Ingrédients :

- 250 g de pâte feuilletée (voir page 62)
- 100 g de mortadelle râpée
- 100 g de fromage

### Préparation :

Abaisser la pâte finement et la découper en bandes (30 cm x 10 cm).



Saupoudrer chaque bande de mortadelle et de fromage râpés.



Rouler les bandes sous forme de bâtonnets et les envelopper avec du film alimentaire puis les mettre au congélateur pendant une heure.



Une fois les bâtonnets congelés, les découper en petites tranches fines. Les disposer sur une plaque huilée et enfourner pendant 15 à 20 mn. à 180°C. Faire dorer des deux côtés.

Servir froid.

## Salés au fromage

### Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 c.à.c. de sel
- 2 c.à.c. de curry
- 100 g de beurre en pommade
- 100 g de fromage râpé

### Préparation :

Mélanger dans un récipient la farine, le curry, le beurre et le sel.

Ajouter le fromage et pétrir énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et malléable.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et, à l'aide d'un petit emporte-pièce, découper des petits coeurs ou autres formes voulues. Disposer les salés sur une plaque huilée et enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 mn. Servir froid.



# Fakkas à l'origan séché

## Ingrédients :

- 500 g de farine
- 200 g de beurre
- du sel
- 1 cube de bouillon
- 1 portion de fromage (kiri)
- 50 g de fromage râpé
- 1/2 verre d'eau
- de l'origan séché et moulu



## Préparation :

Dans un récipient, mélanger la farine, le beurre et le sel. Ajouter le cube de bouillon, la portion de fromage, le fromage râpé et de l'eau. Bien malaxer le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et réserver au frais pendant 30 mn. Sortir la pâte du réfrigérateur et l'abaisser finement sur un plan de travail fariné. Parsemer avec de l'origan séché.



Rouler 3 à 4 tours pour faire un bâtonnet et le couper à l'aide d'un couteau. Transformer le reste avec de la pâte en bâtonnets et les recouvrir avec du film alimentaire puis les mettre au congélateur pendant 1 heure.



Une fois les bâtonnets congelés, les découper en tranches très fines. Les disposer sur une plaque huilée et enfourner l'ensemble dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 mn. jusqu'à ce qu'elle deviennent dorées. Servir froid.



## Préparation des Batbouts

### Ingrédients :

- 250 g de farine de blé
- 100 g de farine blanche
- 1/4 de cuillère à café de sel
- 1 c.à.s. de levure boulangère
- un grand verre d'eau tiède

### Préparation :

Mélanger les deux farines, faire un puits et ajouter le sel, la levure puis progressivement l'eau tiède. Malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Rajouter de l'eau si nécessaire.



Diviser la pâte en grosses boules. Sur un plan de travail fariné, abaissez finement (4 mm) chaque boule à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découper avec un emporte-pièce des petits ronds de 5 cm de diamètre.



Déposer les batbouts sur une plaque chemisée d'un tissu épais puis recouvrir d'un second et laisser lever.



Chauffer une poêle sur feu doux et commencer à cuire. Dès que les batbouts gonflent, il faut les retourner. En cas de besoin, enduire la poêle d'huile avant la cuisson.



## La pâte feuilletée

### Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 c.à.c. de sel
- 1 c.à.c. de vinaigre
- 250 g de beurre doux

### Préparation :

Dans un récipient, mélanger la farine, le sel, le vinaigre et trois cuillères à soupe de beurre. Verser l'eau graduellement et travailler avec le bout des doigts. Pétrir énergiquement jusqu'à ce que la pâte soit malléable. Couvrir et réserver 10 minutes au frais. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte en formant un cercle. Déposer le reste du beurre au milieu.



Rouler la feuille sur le beurre de façon à former un rectangle.



Plier le rectangle en trois et l'abaisser de façon à lui redonner sa forme rectangulaire puis le replier et le conserver 15 mn. au frais.



Refaire cette opération cinq fois avec un repos de 10 minutes au frais à chaque abaissement.



On peut envelopper la pâte feuilletée dans un film alimentaire et la conserver au congélateur.

# Sommaire

* Canapés aux crevettes ..... 2	* Crêpes à la viande hachée ... 34
* Canapés aux deux fromages .. 4	* Croquettes aux œufs ..... 36
* Canapés aux radis et aux câpres ..... 6	* Roulés à la mortadelle ..... 38
* Canapés au thon ..... 8	* Briouates aux épinards ..... 40
* Canapés aux œufs de caille .... 10	* Bourses aux légumes ..... 42
* Cornets aux crevettes ..... 12	* Chaussons à la viande hachée 44
* Feuilletés à la chair à saucisses 14	* Brioches farcies ..... 46
* Saucisses roulées ..... 16	* Croque-Monsieur ..... 48
* Feuilletés au poulet ..... 18	* Croissants aux légumes confits ..... 50
* Mini-toasts aux anchois ..... 20	* Torsadés au fromage ..... 52
* Blinis au fromage frais ..... 22	* Palmiers aux olives ..... 54
* Vol-au-vent ..... 24	* Fakkas à la mortadelle ..... 56
* Croissants à la mortadelle ..... 26	* Salés au fromage ..... 58
* Mini chawarma ..... 28	* Fakkas à l'origan séché ..... 60
* Batbouts au thon ..... 30	* Préparation des Batbouts ..... 62
* Batbouts aux saucisses ..... 32	* La pâte feuilletée ..... 63

