Mara Zaino

et le petit apéro
DU WEEK-END

Tranches d'aubergine roulées au fromage frais

Il vous faudra :

4 petites aubergines / huile d'olive / sel / mélange d'épices pour grillades
herbes de Provence / fromage de chèvre frais / ail et fines herbes

C'est parti :

Lavez et tranchez les aubergines dans le sens de la longueur.

Les poser sur une plaque allant au four.

Badigeonnez les tranches avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Saupoudrez d'épices, de sel et d'herbes.

Enfournez 15 min à 210° en surveillant la cuisson.

Sortir du four et laissez refroidir sur une grille.

Tartinez chaque tranche de fromage frais puis enroulez et maintenez chaque rouleau avec un pic en bois.

Dégustez à l'apéritif avec un vin rosé frais comme le Petalo di Rosa .

Ce vin de la Maison Tenuta Casali. 100 % Sangiovese est disponible sur notre boutique en clik and collect.
Robe rose brillante, agréablement fruité avec des notes de cerises et de framboises.
En bouche, parfaitement équilibré entre douceur et acidité, finale fraîche et délicate.

Petites tartines fraîcheur

Il vous faudra :

De belles tranches de pain / des crevettes décortiquées
des aperges croquantes / du fromages de chèvre frais, bleu,...
des jeunes pousses / concombres / jambon cru italien / Poivre / Sel

C'est parti :

Laissez parler votre créativité.

Passez vos tranches de pain au four quelques minutes.

Ensuite, recouvrez-les de fromages de chèvre pour servir de base.

Sur ces tartines, vous pouvez déposer, des crevettes, de l'avocat, des tranches de conconbre, des oeufs durs, du jambon....

Il n'y a pas de limite à votre créativité. Faîtes de belles présentation et déguster vos tartines avec un bon verre de vin blanc comme le Cavaliere Bianco disponible dans notre boutique en ligne et en clik and collect.

De la Maison Tenuta Casali. 90 % Trebbiano, ce blanc vous rurprendra par sa couleur or, bouquet très floral et de fruits blanc et sa grande fraîcheur.

Minis poivrons farcis au chèvre

Il vous faudra :

250 g de ricotta (1 pot) / 150 g de fromage de chèvre frais (1 pot)
400 g de poivron (environ 18 poivrons) / 3 pincées de piment d'Espelette
1 bouquet de ciboulette / Poivre / Sel

C'est parti :

Lavez les poivrons

Coupez tout autour de la queue des poivrons pour retirer également l'intérieur et les graines

Préchauffez le four à 180°C (Thermostat 6)

Dans un grand bol, mélangez la ricotta, le fromage de chèvre, le piment d'Espelette, la ciboulette lavée et ciselée, du poivre

Vous pouvez ajouter un peu de sel si vous aimez bien salé, attention car le fromage de chèvre est déjà salé

Avec une petite cuillère, remplissez les minis poivrons

Disposez dans un plat allant au four

Mettez au four 30 min à 180°C (Thermostat 6)

Dégustez tiède ou froid

Petits feuilletés jambon sec et comté

Il vous faudra :

1 rouleau de pâte feuilleté / 3-4 tranches de jambon sec / Comté râpé
1 jaune d'oeuf

C'est parti :

Déroulez la pâte feuilleté et la coupez en lanières (5cm de largeur environ)

Découpez le jambon sec de la même façon

Sur chaque lanière déposez du jambon sec et parsemez de comté râpé puis torsadez le tout

Répétez l'opération pour l'ensemble de la pâte et badigeonnez les torsades de jaune d'oeuf

Cuisson : 10 minutes a 180 degré

Cannoli siciliens aux pistaches et marsala

Il vous faudra :

125g Farine / 25g Beurre / 1oeuf et 1 blanc d'oeuf
15 + 10g Sucre glace / 100g Sucre / 350g Ricotta
80g Pistaches non salées / ½ cuil. à café de Marsala / 1l d'huile à frire

C'est parti :

Dans le bol du robot pétrisseur, versez la farine, le sucre glace et le marsala. Ajoutez le beurre et l'œuf puis pétrissez, jusqu'à ce que la pâte soit homogène et élastique. Formez une boule, filmez et placez-la au réfrigérateur pour 1 h.

Egouttez la ricotta dans une passoire. Mettez-la dans un saladier puis mélangez-la avec le sucre et les zestes d'orange. Couvrez de film alimentaire et placez au réfrigérateur.

Concassez grossièrement les pistaches.

Etalez la pâte au rouleau à pâtisserie, sur 2 mm d'épaisseur, puis découpez dedans 12 cercles. Etirez chacun d'eux pour obtenir une forme ovale. Roulez chaque ovale autour d'un emporte-pièce en forme de cylindre et soudez les bords de pâte au blanc d'œuf légèrement battu. Chauffez le bain de friture. Plongez-y les rouleaux avec les moules, par petites quantités, 1 min, en prenant garde aux projections d'huile puis déposez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Retirez les emporte-pièces. Laissez refroidir.

Placez la crème à la ricotta dans une poche à douille et garnissez-en les cylindres. Parsemez chaque extrémité de pistaches concassées. Saupoudrez de sucre glace. Placez au réfrigérateur jusqu'au service. Dégustez en dessert, ou dans l'après-midi avec un café.

Conseil : variez les arômes de ces rouleaux qui peuvent être parfumés à l'eau de fleur d'oranger, au rhum ou à la vanille et agrémentés de pépites de chocolat ou fruits secs ou confits