

Festif & décontracté, *l'apéritif dînatoire pour vos fêtes !*

Au milieu de tous ces grands repas de fêtes, on apprécie aussi des formats plus simples pour se retrouver. L'apéritif dînatoire, c'est le bon compromis ! Festif, décontracté et très original, il nous permet de déguster et de discuter tranquillement avec nos convives sans passer notre temps aux fourneaux. Le thé et le café s'invitent sous diverses formes, en chantilly salée, en gelée ou encore en sirop ! Un moment de fête qui change... et ça fait du bien !

Crackers : crevettes, chantilly au thé et caviar de citron

Temps de préparation : 40 minutes / Temps de repos : 1 heure / Pour 10 crackers environ

Pour la chantilly

- 300 ml de crème fleurette
- 6 cuillères à [thé noir zeste de citron](#) de La Maison du Bon Café
- 3 pincées de sel
- 3 pincées de sucre glace

Pour le caviar de citron

- ½ citron
- ¼ de pomme verte Granny
- 2 c. à café d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- 2 tours de moulin à poivre noir
- 2 pincées de fleur de sel

Pour la garniture

- 20 crevettes
- 10 crackers fins aux multi-graines
- 5 brins de ciboulette

Pour la crème chantilly au thé

1. Porter la crème jusqu'à la première ébullition.
2. Hors du feu, plonger un filtre à thé garni du thé et couvrir. Laisser infuser 10 minutes. Retirer le filtre à thé de la crème, puis mettre au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.
3. Monter la crème très froide en chantilly avec le sel et le sucre glace. Garnir une poche à douille et la placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Pour le caviar de citron

1. Couper le citron et la pomme en fine brunoise avec leur peau.
2. Ajouter l'huile d'olive, le sucre, le poivre et le sel. Laisser mariner jusqu'au service.

Pour le montage

1. Éplucher les crevettes et les couper en deux dans leur épaisseur.
2. Recouvrir chaque cracker d'un peu de crème fouettée au thé, déposer 4 demi crevettes et du caviar de citron. Parsemer chaque cracker d'un peu de ciboulette ciselée.

Toast de foie gras et gelée de café

Temps de préparation : 30 minutes / Temps de cuisson : 4 minutes / Temps de repos : 2 heures / Pour 8 toasts environ

- 1 petit bloc de foie gras
- 200 ml de [café Grand Arabica](#) (soit 4 capsules de café)
- 1 feuille de gélatine
- 2,5 c. à soupe de sucre rase
- 1 c. à café de mélange 5 baies
- 10 tranches de pain de campagne au levain naturel
fleur de sel

Pour la gelée de café

1. Préparer 4 expressos [café Grand Arabica](#) pour obtenir 200 ml de café.
2. Porter à une ébullition douce les 4 cafés avec le sucre. Bien faire dissoudre le sucre.
3. Hors du feu, ajouter la gélatine et fouetter. Verser la préparation dans un petit récipient et laisser prendre la gelée à température ambiante pendant 2 à 3 heures.
4. Trancher le foie gras et recouper les tranches en deux.

Festif & décontracté, l'apéritif dînatoire pour vos fêtes !

5. Concasser le mélange 5 baies dans un mortier.
6. Faire griller le pain.
7. Déposer le foie gras sur les tranches de pain grillé avec un peu de gelée au café, une pincée de sel et de mélange 5 baies.

Kir royal Yunnan

Temps de préparation : 15 minutes / Temps de cuisson : 10 minutes / Temps de repos : 1 nuit / Pour 6 à 7 coupes

- 4 c. à café de [thé noir bio Yunnan](#) bourgeons d'or
 - 250 ml d'eau
 - 200 g de sucre
 - 1 bouteille de champagne ou vin pétillant sec
quelques grappes de groseilles
 - 10 physalis
- Pour le sirop de thé

1. Faire bouillir l'eau avec le sucre jusqu'à la dissolution du sucre.
2. Faire infuser une boule à thé garnie du thé pendant 1 nuit.
3. Faire réduire légèrement le sirop pendant 5 à 10 minutes.
Laisser refroidir.
4. Filtrer la préparation et remplir une bouteille en verre avec le sirop.
Pour le kir

1. Verser un peu de sirop au fond des verres et compléter avec le champagne.
2. Ajouter quelques groseilles et physalis dans les verres pour une décoration festive !

Crédits photo : Studio C'est Ma Food

Festif & décontracté, l'apéritif dînatoire pour vos fêtes !

Articles similaires



Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel



Préparation, vertus, bienfaits : le thé Oolong



Recette salé, poulet aux agrumes