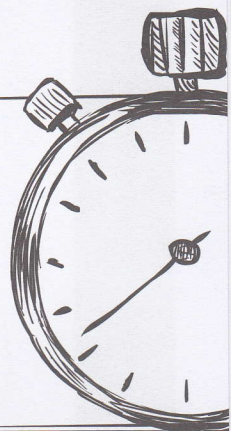
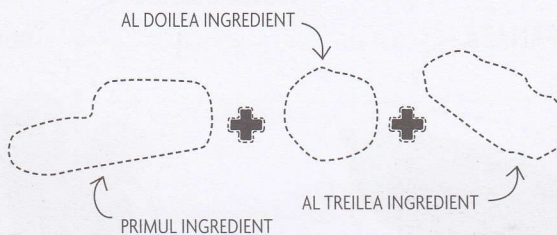


Aperitive **PENTRU CINĂ**

NOÉMIE STROUK
FOTOGRAFII DE DAVID BONNIER

LAROUSSE

3 INGREDIENTE
15 MINUTE!



editura rao

CUPRINS

INTRODUCERE

6

MICA MEA CĂMARĂ SĂRATĂ ȘI DULCE

8

SOSURI ȘI CREME

Grisine cu ardei Espelette12

Pesto de ardei roșii și chorizo.....14

Guacamole mexicano15

Humus de sfeclă.....16

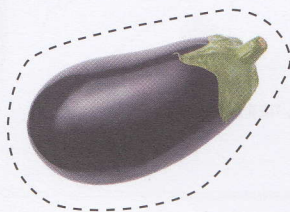
Tzatziki cu mentă19

Pate de sardine cu lămâie20

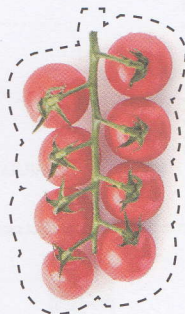
Torsade cu semințe de in21

Chipsuri de casă.....22

VÂNĂTĂ



ROȘII CHERRY



TAPENADE DE
MĂSLINE NEGRE



TARTINE, PÂINE ȘI BISCUIȚI

<i>Sablés cu parmezan și busuioc</i>	<i>24</i>
<i>Fursecuri sărate cu boabe de muștar</i>	<i>27</i>
<i>Pâine surpriză cu mozzarella și roșii confiate</i>	<i>28</i>
<i>Palmieri cu tapenade și comté</i>	<i>30</i>
<i>Blinii cu somon afumat</i>	<i>31</i>
<i>Lipie rapidă fără frământare</i>	<i>32</i>
<i>Biscuiți cu semințe</i>	<i>35</i>
<i>Tartine cu bresaola și mere verzi</i>	<i>36</i>

PRĂJITURI, TARTE ȘI BRIOȘE

<i>Cupcakes cu ardei</i>	<i>38</i>
<i>Chec cu somon și frunzulite de spanac</i>	<i>41</i>
<i>Brioșe cu chorizo și ossau-iraty</i>	<i>42</i>
<i>Miniprajituri cu pui, măsline și curry</i>	<i>43</i>
<i>Ochelari sărați cu roșii cherry și ricotta</i>	<i>44</i>
<i>Minipizza cu vinete și mozzarella</i>	<i>46</i>
<i>Coșulețe crocante cu roșii</i>	<i>49</i>
<i>Minitartine din foitaj cu brânză de capră și nuci</i>	<i>50</i>

Cuprins

CONTINUARE

REȚETE DE PRETUTINDENI

<i>Salmon marinat cu sfeclă.....</i>	<i>52</i>
<i>Maki în formă de pachetele de primăvară.....</i>	<i>55</i>
<i>Inele de ceapă ca în SUA.....</i>	<i>56</i>
<i>Tempura de creveți cu ghimbir</i>	<i>58</i>
<i>Dhal de linte roșie și coriandru.....</i>	<i>59</i>
<i>Triunghiuri de ton și condimente.....</i>	<i>61</i>
<i>Pâine cu roșii și jambon iberic.....</i>	<i>62</i>
<i>Minifalafel la cuptor.....</i>	<i>65</i>

APERITIVE UȘOARE

<i>Legume murate.....</i>	<i>66</i>
<i>Rulouri de dorlecel cu brânză de oaie.....</i>	<i>68</i>
<i>Ceriche de doradă cu ierburi proaspete.....</i>	<i>69</i>
<i>Tataki de ton.....</i>	<i>70</i>
<i>Colțunași de praz cu ton și ardei iute.....</i>	<i>73</i>
<i>Minifrigărui de pui marinat.....</i>	<i>74</i>
<i>Acadele de parmezan cu măsline.....</i>	<i>75</i>
<i>Tărtine de castravete cu germeni.....</i>	<i>76</i>

LA LINGURĂ

<i>Cappuccino de morcovi & chipsuri de jambon</i>	<i>78</i>
<i>Ronțăieli cu avocado acidulat.....</i>	<i>80</i>
<i>Gaspacho de mazăre, brânză de capră și mentă</i>	<i>81</i>

<i>Salsa de dovlecel și fenicul picant.....</i>	<i>82</i>
<i>Minestrone de pepene galben, castravete și feta.....</i>	<i>85</i>
<i>Cremă de zahăr ars cu ardei.....</i>	<i>86</i>
<i>Crumble de roșii cu migdale.....</i>	<i>87</i>
<i>Tabule de quinoa și creveți.....</i>	<i>89</i>
<i>Tărtar de somon cu mango.....</i>	<i>90</i>

ȘI PENTRU O NOTĂ DULCE...

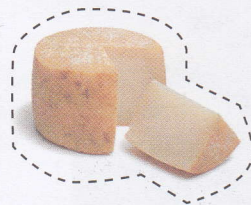
<i>Chec cu ciocolată și fistic.....</i>	<i>92</i>
<i>Betigașe orientale cu migdale.....</i>	<i>95</i>
<i>Mousse de zmeură.....</i>	<i>96</i>
<i>Brioșe cu afine.....</i>	<i>98</i>
<i>Panna cota cu cășune picante.....</i>	<i>99</i>
<i>Orez cu lapte de cocos și lămâie verde.....</i>	<i>101</i>



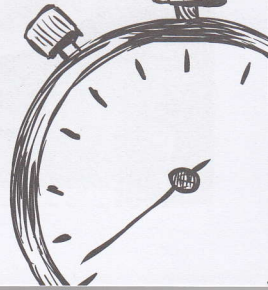
RICOTTA



ZMEURĂ



OSSAU-IRATY





Grisine

CU PUDRĂ DE ARDEI ESPELETTE

1 LINGURIȚĂ PUDRĂ DE ARDEI ESPELETTE



80 G FĂINĂ

30 G PARMEZAN RAS

...ȘI, DE ASEMENEA, UN PIC DE

SĂ ÎNCEPEM!

- + DROJDIE DE BERE (1 VÂRF DE CUȚIT)
- + UNT PUȚIN SĂRAT RECE (20 G)
- + CIMBRU (OPȚIONAL, CÂTEVA FRUNZE)

1 Preîncălziți cuptorul la 180°C (nr. 6). Amestecați făina, drojdia de bere și parmezanul ras într-un castron. Adăugați untul pe margine și fărâmițați pasta obținută.

2 Adăugați două linguri de apă, jumătate din pudra de Espelette și, eventual, un pic de cimbru.

3 Rulați 12 grisine, presărați-le cu restul de pudră de ardei Espelette, apoi lăsați-le la cuptor 15—20 de minute, până capătă o culoare aurie.



*Țimp de
preparare*



00:10

*Mod
de gătire*



FĂRĂ
PREPARARE

00:20



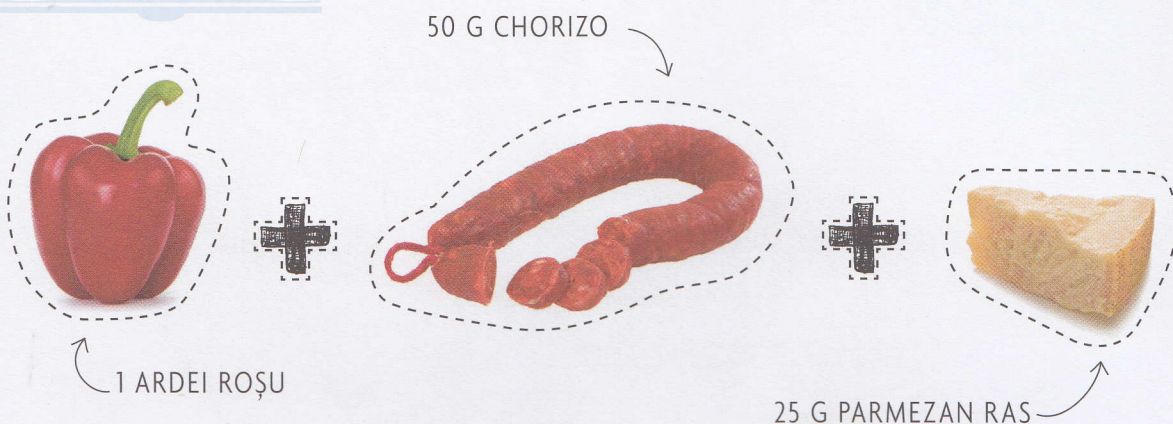
00:10

Mod
de gătit

00:25



Pesto de ardei roșii ȘI CHORIZO



...ȘI, DE ASEMENEA, UN PIC DE

- + ULEI DE MĂSLINE (3 LINGURI)
- + SARE ȘI PIPER



SĂ ÎNCEPEM!

1 Preîncălziți cuptorul la 240°C (nr. 8) în poziția grill. Spălați ardeiul și așezați-l pe o farfurie în tava cuptorului, apoi coaceți în jur de 25 de minute. Din când în când, întoarceți ca să se înnegrească pe toate părțile. Scoateți din cuptor și lăsați să se răcească.

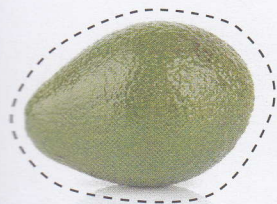
2 Îndepărtați pielea de pe chorizo și tăiați-l în bucăți. Îndepărtați pielea ardeiului răcit, apoi amestecați-l cu restul ingredientelor. Asezonați și serviți.



SFAT

În funcție de preferințe, alegeți un chorizo dulce sau picant.

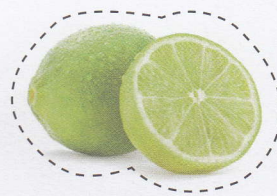
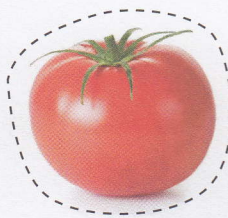
Guacamole MEXICANO



1 AVOCADO BINE COPT



1 ROȘIE



ZEAMĂ DE LA 1 LĂMÂIE VERDE

...ȘI, DE ASEMENEA, UN PIC DE

- + SMÂNTÂNĂ PROASPĂTĂ GRASĂ
(2 LINGURI)
- + BOIA DE ARDEI (1/2 LINGURIȚĂ)
- + SARE ȘI PIPER

SĂ ÎNCEPEM!

1 Scoateți pulpa roșiei și tăiați-o în cuburi mici. Tăiați fructul de avocado, scoateți sâmburele și luați miezul cu ajutorul unei linguri. Stropiți-l cu lămâie imediat pentru a evita să se înnegrească și pasați-l cu o furculiță.

2 Amestecați piureul de avocado cu roșia și smântâna proaspătă, apoi asezonați cu sare, piper și boia. Păstrați-l la rece.



SFAT

Adăugați câteva picături de Tabasco® pentru a da o notă și mai picantă acestui guacamole!

4



00:10



Mod de
gătire

00:00

FĂRĂ
PREPARARE

SOSURI ȘI CREME

15