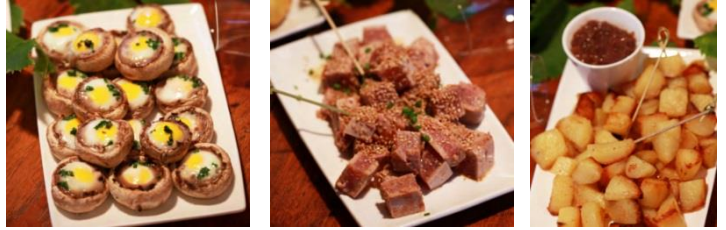


Tapas

Pour 4 personnes



Ingrédients

Champignons aux œufs de caille

- 250 g de champignons de Paris
- 18 œufs de caille
- Ciboulette
- Crème fraîche

Champignons farcis

- 250 g de champignons de Paris
- Fromage frais à tartiner ail et fines herbes

Croquettes de camembert

- 1 camembert
- Farine
- Chapelure
- 1 œuf

Dés de thon rouge mi-cuit au sésame

- Tranches de thon
- 1 citron
- Sauce soja
- Graines de sésame
- Huile d'olive

Pommes de terre à la graisse de canard sauce échalote/vin rouge

- 10 pommes de terre
- Graisse de canard
- 3 échalotes
- 10 cl de vin *Château la Rame, Bordeaux Rouge*
- 40 cl fond de veau

Préparation

Champignons aux œufs de caille

- 1- Préchauffez le four à 180°C.
- 2- Lavez les champignons puis videz chacun d'entre eux en creusant à l'aide d'une cuillère. Conservez l'intérieur et les pieds pour une autre recette (soupe par exemple)
- 3- Cassez un œuf dans chaque champignon puis ajoutez la ciboulette ciselée avec une touche de crème et assaisonnez.
- 4- Enfournez pendant 10 min

Champignons farcis

- 1- Lavez les champignons puis videz chacun d'entre eux en creusant à l'aide d'une cuillère. Conservez l'intérieur et les pieds pour une autre recette (soupe par exemple)
- 2- Garnissez-les avec le fromage frais à tartiner

Croquettes de camembert

- 1- Découpez le camembert en tranches.
- 2- Farinez-les légèrement.
- 3- Battez l'œuf dans une assiette creuse et versez la chapelure dans une autre.
- 4- Passez les portions de fromage dans l'œuf puis la chapelure.
- 5- Chauffez 1 cm d'huile pour friture dans une sauteuse. Faites frire les portions 3 à 4 min en les retournant.
- 6- Servez les portions égouttées bien chaudes.

Dés de thon rouge mi-cuit au sésame

- 1- Saupoudrez le fond d'une poêle à revêtement antiadhésif de sel fin. Chauffez-la sur feu vif.
- 2- Faites-y saisir les filets de thon 1 min de chaque côté.
- 3- Egouttez puis épongez-les.
- 4- Coupez-les en cubes et déposez-les sur une assiette.
- 5- Dans un bol, mélangez le jus de citron vert, la sauce soja et l'huile.
- 6- Versez la sauce sur le poisson et parsemez de graines de sésame et de ciboulette ciselée.

Pommes de terre à la graisse de canard sauce échalote/vin rouge

- 1- Préparez la sauce : dans une casserole, faites fondre le beurre.
- 2- Coupez les échalotes en fines tranches et faites-les colorer légèrement dans la casserole.
- 3- Ajoutez le vin et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le concentré perde son acidité.
- 4- Ajoutez le fond de veau et portez à ébullition.
- 5- Après ébullition, laissez mijoter à feux doux pendant 10 min et ajustez l'assaisonnement.
- 6- Epluchez les pommes de terre et coupez les en cubes.
- 7- Faites chauffer la graisse de canard dans la poêle, ajoutez les pommes de terre et faites cuire environ 25 min en mélangeant souvent.
- 8- Salez et poivrez les pommes de terre puis servez aussitôt avec la sauce.

Ces tapas accompagnent à merveille un Château La Rame, Bordeaux Rouge.