

Hapjes op 18/11/2024 door Peter, Wim en Thierry

3 stuks

1. Zelf gerookte zalm, opgerold met ricotta en geitenkaas en koriander en bieslook tussen een aperitief koekje en een macaron.
2. Een gerookte wilde eendenborst met veenbessen
3. Een witloofschuitje met opgeklopte room met dille , gerookte zalm en roze peper

Hieronder de recepten van

- I. AMUSE-BOUCHES AU SAUMON SUR LIT D'ENDIVES = ZALM
VOORGERECHTEN OP EEN BED VAN ANDIJVIE

En

- II. MACARONS CHÈVRE FRAIS, SAUMON & POMME VERTE = VERSE
MACARONS VAN GEIT, ZALM & GROENE APPEL

- I. AMUSE-BOUCHES AU SAUMON SUR LIT D'ENDIVES

PRÉPARATION

Ces amuse-bouches aux endives sauront vous ouvrir l'appétiten toute fraîcheur. Au creux des feuilles d'endives, sont déposés délicatement des dés de saumon fumé rehaussés d'une chantilly parfumée à l'aneth. Une idée apéritive originale et facile à faire.

INGRÉDIENTS

(4 PERSONNES)

2 endives

20 cl de crème liquide entière

2 tranches de saumon fumé

2 brins d'aneth

1 pincée de sel

Quelques baies roses

PRÉPARATION

Entreposer un saladier 15 min au congélateur.

Rincer et essuyer les endives dans le sens de la longueur puis détacher les feuilles.

Sortir le saladier du congélateur et y verser la crème liquide et le sel.

Monter la crème en chantilly à l'aide d'un batteur électrique.

Ciseler finement l'aneth et l'incorporer à la chantilly.

Couper le saumon fumé en petits dés.

Déposer un peu de chantilly au creux des feuilles d'endive et y ajouter un peu de saumon fumé.

Décorer avec quelques baies roses et servir bien frais.

I. ZALM VOORGERECHTEN OP EEN BED VAN ANDIJVIE

VOORBEREIDING

Deze witlofhapjes zullen uw eetlust opwekken met frisheid. In de holte van de andijvieblaadjes worden fijngesneden stukjes gerookte zalm geplaatst, aangevuld met slagroom op smaak gebracht met dille. Een origineel en makkelijk te maken aperitiefidee.

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

2 andijvie

20 cl hele vloeibare room

2 plakjes gerookte zalm

2 takjes dille

1 snufje zout

Enkele roze bessen

VOORBEREIDING

Bewaar een slakom gedurende 15 minuten in de vriezer.

Spoel de andijvie af, droog ze in de lengte en verwijder de bladeren.

Haal de slakom uit de vriezer en giet de vloeibare room en het zout erin.

Klop de room tot slagroom met een elektrische mixer.

Snijd de dille fijn en voeg deze toe aan de slagroom.

Snij de gerookte zalm in kleine blokjes.

Doe een beetje slagroom in de holte van de andijvieblaadjes en voeg een beetje gerookte zalm toe.

Versier met enkele roze bessen en serveer goed gekoeld.

II. MACARONS CHÈVRE FRAIS, SAUMON & POMME VERTE

La fraîcheur du fromage et le goût iodé du saumon séduiront les palais les plus fins.

INGRÉDIENTS

Coques de macarons

Macarons à la meringue française ou italienne

Fleur de sel

Poivre du moulin

Crème de chèvre à la pomme verte

150 g de ricotta

150 g de fromage de chèvre frais

2 g de coriandre fraîche

2 g de ciboulette

25 g de pomme verte

15 g de jus de citron

Sel fin

Poivre du moulin

Dressage

4 fines tranches de saumon fumé

Fleur de sel

Poivre du moulin

PRÉPARATION (10 PIÈCES)

Étape 1 : Coques de macarons

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Réalisez la recette des macarons. Mettez dans une poche munie d'une douille unie n° 7, puis dressez des macarons de 3,5 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrez les macarons de fleur de sel et de poivre du moulin, puis enfournez pour 14 min environ. Laissez refroidir, puis réservez-les

.

Étape 2 : Crème de chèvre à la pomme verte

Égouttez le fromage de chèvre et la ricotta dans des petites passettes.

Ciselez la coriandre fraîche et la ciboulette.

L'étape de l'égouttage du fromage est importante, car elle permet d'éviter que la garniture ne contienne trop d'eau et que les macarons soient humides.

Coupez la pomme verte en une fine brunoise, puis mélangez-la au jus de citron.

Dans un saladier, mélangez la ricotta, le fromage de chèvre frais, la ciboulette et la coriandre.

Ajoutez la brunoise de pomme verte citronnée.

Assaisonnez, puis réservez * au réfrigérateur.

* Réserver Lexique culinaire = Mettre de côté, à température ambiante, au frais, au chaud, à l'étuve, au sec, etc., des ingrédients ou des préparations destinés à être utilisés ultérieurement.

Étape 3 : Dressage

Déposez chaque tranche de saumon fumé bien à plat sur du papier cuisson.

Pour réaliser de beaux rouleaux, il est important que les tranches de saumon soient très fines et coupées en rectangle.

Répartissez la crème de chèvre à la pomme verte sur toute la longueur des tranches de saumon fumé.

Roulez la feuille de papier cuisson afin de former des rouleaux de saumon fumé, puis retirez le papier. Roulez les rouleaux de saumon fumé dans du film alimentaire.

Nouez les extrémités du film alimentaire afin de bien serrer les rouleaux, qui doivent être du même diamètre que les coques de macarons.

Pour que les rouleaux soient plus faciles à découper, mettez-les brièvement au congélateur.

Détaillez de beaux disques de saumon de 1 cm d'épaisseur, puis déposez-les sur l'envers de la moitié des coques de macarons. Recouvrez des autres coques de macarons. Dégustez légèrement frais.

II. VERSE MACARONS VAN GEIT, ZALM & GROENE APPEL

De frisheid van de kaas en de zoute smaak van de zalm zullen de fijnste smaakpapillen verleiden.

INGREDIËNTEN

Macaron-schelpen

Franse of Italiaanse meringue bitterkoekjes

Bloem van zout

Peper van de molen

Geitencrème met groene appel

150 g ricotta

150 g verse geitenkaas

2 g verse koriander

2 gram bieslook

25 g groene appel

15 g citroensap

Fijn zout

Peper van de molen

Afwerking

4 dunne plakjes gerookte zalm

Bloem van zout

Peper malen

BEREIDING (10 STUKS)

Stap 1: Macaronschelpen

Verwarm de oven voor op 160°C (th. 5). Maak het recept voor bitterkoekjes.

Doe het in een zak met een gewoon spuitmondje nr. 7 en spuit macarons met een diameter van 3,5 cm op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bestrooi de bitterkoekjes met fleur de sel en versgemalen peper en bak ze ongeveer 14 minuten. Laat dan afkoelen en réservez-les *.

* Reserveren Culinaire woordenlijst = Zet op kamertemperatuur, koel, heet, in de oven, droog, etc. ingrediënten of bereidingen opzij die bedoeld zijn om later te gebruiken.

Stap 2: Geitencrème met groene appel

Laat de geitenkaas en ricotta in kleine zeefjes uitlekken.

Snijd de verse koriander en bieslook.

De stap van het uitlekken van de kaas is belangrijk, omdat hierdoor wordt voorkomen dat de vulling te veel water bevat en de bitterkoekjes vochtig worden.

Snijd de groene appel in een fijne brunoise en meng deze met het citroensap.

Meng in een slakom de ricotta, verse geitenkaas, bieslook en koriander. Voeg de citroenachtige groene appel brunoise toe.

Breng op smaak en zet vervolgens opzij in de koelkast.

Stap 3: Afwerking

Leg elk plakje gerookte zalm plat op bakpapier.

Om mooie rolletjes te maken is het belangrijk dat de plakjes zalm heel dun zijn en in rechthoeken gesneden zijn.

Verdeel de groene appelgeitencrème over de gehele lengte van de plakjes gerookte zalm.

Rol het vel bakpapier op tot rolletjes gerookte zalm en verwijder het bakpapier.

Rol de gerookte zalmrolletjes in vershoudfolie

Bind de uiteinden van de huishoudfolie vast om de rollen strak te trekken, die dezelfde diameter moeten hebben als de macaronschalen.

Om de broodjes gemakkelijker te kunnen snijden, legt u ze kort in de vriezer.

Steek mooie schijfjes zalm uit van 1 cm dik en plaats deze op de achterkant van de helft van de macaronschelpen. Bedek met de andere macaronschelpen. Licht gekoeld genieten.