

L'apéritif printanier par Comtesse du Barry



Mini tomates farcies aux rillettes de rouget barbet

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients

- Tomates cerises de couleurs et de tailles variées
- Rillettes de la mer Comtesse du Barry
- Huile d'olive à la truffe d'été Comtesse du Barry
- Sel de Guérande aromatisé à la truffe d'été Comtesse du Barry

1. Choisissez des tomates cerises de différents calibres et de couleurs variées.
2. Coupez le haut des tomates afin de réaliser un petit chapeau.
3. À l'aide d'une cuillère à café, videz les tomates et gardez précieusement la chair et le jus.
4. Dans un saladier, détendez les rillettes avec une pointe d'huile d'olive à la truffe, le jus et la chair des tomates.
5. Garnissez généreusement vos tomates en formant un petit dôme, de façon à laisser deviner la préparation une fois les chapeaux reposés sur les tomates.
6. Pour la disposition, ajoutez un filet d'huile d'olive à la truffe dans l'assiette, parsemez le tout de quelques cristaux de sel de Guérande aromatisé à la truffe.

La petite astuce

Variez les plaisirs en testant d'autres rillettes de la mer Comtesse du Barry. À servir bien frais !



Maki de jambon Bellota, antipasti aux 2 tomates

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients

- Pain de mie
- Antipasti aux 2 tomates Comtesse du Barry
- Jambon ibérique de Bellota Comtesse du Barry

1. Coupez la croûte du pain de mie avec un couteau, puis étalez les tranches au rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elles obtiennent une épaisseur assez fine.
2. Avec une cuillère à soupe, répartir une couche assez épaisse d'antipasti aux 2 tomates sur les tranches de pain de mie, puis déposez des morceaux de jambon Bellota dessus.
3. Roulez l'ensemble délicatement et taillez en biseaux.
4. Pour le dressage : taillez les roulés en 4 et dégustez chaud ou froid

Pour varier les plaisirs : des makis toastés !

Ajoutez des bâtonnets de cantal au cœur des makis

Saisissez rapidement les roulés dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, afin de les colorer.

Égouttez-les sur du papier absorbant.



Burger de bloc de foie gras au pain d'épices et mini-pommes au floc de Gascogne

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients

- Pain d'épices
- Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest Comtesse du Barry
- Magret de canard du Sud-Ouest séché Comtesse du Barry
- Mini-pommes au Floc de Gascogne Comtesse du Barry
- Confit d'oignons Comtesse du Barry
- Vinaigre balsamique
- Graines de sésame

1. Avec un emporte-pièce de taille équivalente aux mini-pommes, taillez des disques de pain d'épices.
2. Faites de même avec le bloc de foie gras dans des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
3. Fariner légèrement les tranches puis les saisir à la poêle.
4. Déglacer au vinaigre balsamique.
5. Découpez les mini-pommes en 2.
6. Rapidement, dressez le pain d'épices, tartinez-le de confit d'oignons.
7. Ajoutez la tranche de foie gras poêlé, et refermez avec la partie haute de la mini pomme.
8. Fixez le tout avec une pique en bois.
9. Ajoutez quelques graines de sésame pour un effet burger et servez avec une poignée de roquette assaisonnée.