

L'apéro dinatoire Aperol en deux recettes



Salade de printemps aux fruits rouges et sa vinaigrette aux cerises Amarena

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 tranches de brioche
- 16 framboises
- 2 c. à soupe de groseilles
- 4 cerises Amarena
- ¼ de concombre
- 2 petites tomates jaunes
- 1 petit bol de pousses de salades (roquette, pourpier, misuma...)
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 c. à soupe de sirop de cerises amarena
- Sel et poivre

1. Dans un bol, versez l'huile, le vinaigre, le sirop, salez, poivrez et mélangez.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Coupez la brioche en petits cubes. Étalez-les sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez 5 minutes.
4. Lavez, séchez puis coupez le concombre et les tomates en fines tranches.
5. Répartissez dans des petits bols, les framboises, les groseilles, les cerises amarena, le concombre, les tomates et les pousses de salade, arrosez de sauce et terminez en parsemant la brioche.



Poke bowl multicolore et sa vinaigrette au thé matcha

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1/2 avocat
- 150 g saumon
- 1/4 mangue
- 1 c. à café de graines mélangées
- 60 g de riz
- 1 tranche très fine de chou rouge
- Quelques pousses de roquette
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1/4 de c. à soupe de thé matcha
- sel et poivre

1. Faites cuire le riz selon les indications portées sur l'emballage puis laissez-le refroidir.
2. Épluchez l'avocat et la mangue. Coupez l'avocat et le chou en fines tranches. Coupez la mangue et le saumon en petits cubes.
3. Dans un bol, mélangez l'huile, le vinaigre, le thé matcha, salez et poivrez.
4. Répartissez le riz dans les bols. Arrosez d'un peu de sauce. Déposez l'avocat, le chou, le saumon et la mangue. Déposez les pousses de roquette. Arrosez de nouveau avec un peu de sauce et parsemez les graines.

Le Spritz Aperol

Dans un grand verre garni d'une bonne dose glaçons, ajouter une dose de prosecco et la même dose d'Aperol, terminer par un trait d'eau gazeuse. C'est prêt !