

## Galette roulée

Ingrédients :

- 1 galette de blé noir,
- 1 fromage à tartiner (tartare),

Étalez votre galette et tartiner le fromage généreusement sur toute la surface de la galette. Roulez-la de tout son long et enveloppez-la dans un film fraîcheur. Disposez-la dans le frigo pendant quelques minutes. Sortez la galette du frigo, retirez le film fraîcheur et découpez des tronçons d'un centimètre. Déposez dans un plat et dégustez.

## Sucettes de tomates cerise

Ingrédients :

- 1 petite barquette de tomates cerise,
- 40g de sucre roux,
- 1 c à s de vinaigre balsamique,
- Graines de sésame,
- Cure-dents.

Piquer les tomates sur des cure-dents. Verser dans un bol les graines de sésame. Dans une casserole, verser le sucre et faire chauffer. Le sucre va fondre, puis va cuire, il ne doit pas être trop coloré. Ajouter 1 cuillère de vinaigre balsamique. Des cristaux vont se former. Lorsque le caramel devient uniforme, retirez-le du feu. Tremper chaque tomate cerise dans le caramel puis dans les graines de sésame. Placer les sucettes dans un verre ou les piquer sur une demi-pomme. Déguster.

## Rillettes de sardines

Ingrédients :

- 2 boîtes de sardines à l'huile,
- 1 boîte de fromage frais (st Moret),
- 1 échalote,
- Sel, poivre.

Dans un saladier, écraser le fromage frais. Incorporer une boîte de sardines avec son huile puis ajouter la deuxième sans l'huile. Bien écraser le tout. Eplucher et couper très finement l'échalote et l'ajouter à la préparation. Saler et poivrer. Pour la décoration, présenter les rillettes dans des tomates cerise, sur une feuille d'endive ou tartiné sur du pain de mie.

## Roulés au surimi

Ingrédients :

- Pain de mie,
- 1 boîte de fromage frais (st Moret),
- surimi,
- film étirable.

Retirer les croûtes du pain de mie et ne garder que la mie. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatir les tranches. Tartiner les tranches de fromage à tartiner. Dérouler un bâtonnet de surimi et le déposer sur la tranche de pain de mie. Rouler le pain de mie et le surimi, bien serrer. Envelopper le pain dans un carré de film étirable. Renouveler l'opération avec les autres tranches de pain de mie. Mettre les rouleaux au frais. Juste avant de servir, retirer le film étirable et couper 4 morceaux. Disposer sur une assiette et déguster.

## Allumettes à l'emmental

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée,
- 150g de gruyère râpé,
- 1 jaune d'œuf,
- cumin,
- sel, poivre.

Préchauffez le four sur th.6 (180°C). Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail, piquez-la avec une fourchette. Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez-en la pâte. Salez, poivrez puis parsemez de fromage. Pressez doucement avec la paume de la main pour faire adhérer le fromage à la pâte. Saupoudrez légèrement de graine de cumin. À l'aide d'un couteau, découpez la pâte en bâtonnets, sans donner d'à-coups. Disposez les bâtonnets au fromage sur une plaque de four recouverte de papier aluminium et enfournez. Faites cuire 10 à 12 min environ en surveillant. À la sortie du four, décollez les allumettes à l'aide d'une spatule et laissez tiédir sur une grille.

## Roulés au Saumon ou Truite fumés

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée,
- 4/5 tranches de saumon ou truite fumés,
- 100g de gruyère râpé
- 1 jaune d'œuf.

Mettre le four à chauffer à 210°C. Dérouler la pâte feuilletée, plier les bords afin d'obtenir un carré. Bien aplatir les bords à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Poser sur la pâte de fines tranches de saumon ou truite fumés. Parsemer les tranches de saumon de gruyère râpé. Prendre un côté de la pâte et rouler serré jusqu'au milieu. Faire pareil de l'autre côté. Batre le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez-en la pâte. Couper des tronçons d'environ ½ centimètres. Placer sur un papier sulfurisé. Mettre à cuire environ 10 à 12 minutes. Déguster chaud ou tiède à l'apéritif ou en accompagnement d'une salade verte.

## Baguette garnie

Ingrédients :

- 1 Baguette,
- 1 boîte de fromage à tartiner (St Moret),
- 80g de beurre ramolli,
- 2 c à s de moutarde,
- Quelques cornichons,
- 2 œufs,
- 150g de dés de jambon,
- 160g de gruyère râpé,
- Papier aluminium.

Préchauffer le four th6, 180°C. Mettre les œufs à cuire, compter 9 minutes dès le début de l'ébullition. À la fin de la cuisson vider l'eau et la remplacer par de l'eau froide. Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger les ingrédients, le beurre, le fromage frais, la moutarde, les cornichons couper en rondelles, le jambon, le gruyère. Ecaler et couper les œufs puis les ajouter à la préparation. Couper la baguette en trois. Les ouvrir comme un sandwich et vider le plus possible la mie. Garnir les baguettes avec la préparation et l'emballer très serré dans du papier aluminium. Mettre au four pendant 25 minutes. À la sortie du four mettre les baguettes à refroidir au réfrigérateur. Dans l'idéal déguster 24h après. Sinon mettre au

congélateur quelques heures pour faciliter la coupe.  
Déguster