

PAR MME ZOSSO - FOYER BÉTHEL (GE)

LES BRICELETS SALÉS POUR L'APÉRO

Ingrédients

(Pour 10 personnes)

500 g de farine fleur

15 q de sucre

2 oeufs

2,5 dl de crème

1 citron (zeste et jus)

200 g de beurre fondu

2 dl d'eau

1 c. à s. de Kirsch

1 c. à c. de sel

1 c. à c. de graines de cumin

1 c. à c. de curcuma en poudre

1 c. à c. d'herbes de Provence

50 g de Grana Padano râpé

Garniture

250 g de ricotta

1 pincée de sel

1 échalote ciselée

1/4 d

oignon rouge ciselé

1 c. à s. de ciboulette ciselée

1/4 de poivron rouge en

brunoise fine

1/6 de concombre en brunoise

fine

1 tour de moulin de poivre noir

Décor

Fleurs (pensées, bourrache)

Shiso (2 couleurs)

Paprika

Préparation:

- 1.Préparer la pâte 3 à 4h à l'avance. Battre les oeufs puis y incorporer le zeste de citron, le sel, le sucre, le beurre et la farine.
- 2. Ajouter la crème, l'eau, le jus de citron et le Kirsch. Bien mélanger pour éviter les grumeaux. Laisser reposer la pâte.
- 3.Si nécessaire, détendre la pâte avec un peu d'eau. La partager en quatre.
- 4. Ajouter les condiments (cumin, curcuma, herbes de Provence et Grana Padano) dans chaque portion de pâte.
- 5. Faire chauffer le fer à bricelets. Y cuire des bricelets de taille petite à moyenne.
- 6.Mélanger les ingrédients de la garniture et préparer les décors.
- 7. Garnir les bricelets d'une quenelle de ricotta aux fines herbes et des éléments de décor.

Astuce:

Il est possible de garder la sauce à part pour y tremper les bricelets.