SABLÉS SALÉS AU MAGRET FUMÉ, NOISETTES ET COMTÉ, UNE IDÉE RECETTE À PRÉPARER LA VEILLE

Le 21 Juin 2022

Image not found or type unknown
recette sables sales apéritif originaux

Image not found or type unknown
gâteau sablé au magret fumé

Image not found or type unknown
comment faire des sables salés au magret séché

Trouver de nouvelles idées tendance pour préparer un **apéritif dinatoire original** est un véritable challenge.

Nous avons toutes et tous nos recettes fétiches, nos recettes incontournables pour recevoir nos amis. Parfois, l'envie nous vient de bousculer nos petites habitudes et de proposer de nouvelles recettes plus **créatives** : une façon également de créer un apéro **sain** et **gourmand**.

Saviez-vous qu'il est facile de faire vous-mêmes vos **gâteaux salés** pour l'apéritif, finis les chips, crackers et autres biscuits industriels, place au "**fait maison**".

Il n'est pas question de régime mais simplement faire ses biscuits salés n'est **pas compliqué** et c'est aussi une bonne idée d'atelier cuisine avec les enfants.

10 idées recettes apéritives de La Combe de Job

Cuisiner est à la portée de tous, les petits comme les grands. Parfois le temps nous manque d'où l'importance de varier les idées qui peuvent se **préparer la veille** et les idées à faire en dernière minute. A La Combe de Job, nous aimons tester des recettes pour les apéritifs dinatoires avec nos amis. C'est en toute logique que nous réalisons des articles sur le blog de notre site pour partager avec vous celles qui ont fait l'unanimité.

Pour plaire au plus grand nombre et apporter des **saveurs variées**, voici quelques idées d'**amuse-bouche** pour un **buffet** dinatoire chic

- Sucettes au foie gras
- **Verrines de quinoa au magret fumé**
- Muffins de foie gras aux châtaignes
- Mini nems au confit de canard
- Tourtous aux rillettes de canard
- Macarons au foie gras mi-cuit
- Cake salé
- **Eclairs salés au canard confit**
- Bouchées apéritives au foie gras et mangue
- **Profiteroles à l'espuma de foie gras**
- Mini burger au confit de canard

Recette de gâteaux salés au magret fumé, comté et magret fumé

Les + de cette recette : simple, gourmande, peut se préparer la veille. Vous pouvez décliner à l'infini avec d'autres ingrédients.

Ingrédients pour 25 à 30 sablés :

- 160 g de farine classique
- 110 g de beurre ramolli
- 60 g **magret fumé**
- 60 g de comté 18 mois
- 40 g de noisette
- 20 g poudre d'amande
- **Poivre cubèbe**
- Piment d'Espelette
- Sel (très peu)

1ère étape : Couper en petits morceaux le magret fumé et le comté. Couper en 4 les noisettes

2ème étape : Malaxer la farine, le beurre, le poivre, le sel, le piment, la poudre d'amande. Incorporer le **magret**, le comté et les noisettes

3ième étape : Former un boudin avec la pâte d'environ 4 cms de diamètre. Disposer-le sur du film étirable alimentaire. Fermer bien le boudin aux 2 extrémités. Placer au réfrigérateur 1 heure au minimum.

4ième étape : Préchauffer le four à 180°C. Couper délicatement le boudin en rondelles de 4 mm avec un couteau cranté afin d'éviter que le boudin ne s'écrase. Disposer sur une plaque de four (ne pas graisser le plat car la recette comporte du beurre)

5ième étape : Faire cuire à 180°C à chaleur tournante pendant 20 minutes. Le temps de conservation des sablés est de 5 à 7 jours dans une boite métallique.

Bonne dégustation