

Difficulté
facile

Temps
d'élaboration
15 min

Fromage et tomate déshydratée

Ingrédients pour 6 tapas

60 g de tomate déshydratée
150 g de brie
60 g de pâte de coing
6 tranches de pain
30 g de fruits rouges
Crème de vinaigre balsamique
de Modène

Couper la pâte de coing en forme de bâtonnets de la longueur de la tranche de pain et réserver. Couper le brie en tranches fines et les faire fondre légèrement à la plancha.

Avant de présenter la tapa, griller le pain et disposer sur chaque tranche un morceau de tomate déshydratée. Ajouter les tranches de brie et de pâte de coing, puis les fruits rouges. Décorer le tout d'un filet de crème de vinaigre balsamique.



Difficulté
moyenne

Temps
d'élaboration
3 h

Anchois farcis de ratatouille

Ingrédients pour 6 tapas

- 12 anchois
- 1 courgette
- 1/2 oignon
- 1/2 poivron vert
- 1 dent d'ail
- 1 petite tasse de sauce tomate
- 2 œufs
- 6 tranches de pain
- Réduction de vinaigre balsamique de Modène
- Vinaigre de vin
- Huile d'olive
- Sel

Laver les anchois, les saler et les disposer dans un plat pour les faire macérer dans le vinaigre de vin pendant trois heures. En attendant, préparer la ratatouille façon Bilbao. Chauffer un filet d'huile d'olive dans un récipient en terre cuite. Couper l'oignon et le poivron vert en petits morceaux et faire pocher à feu moyen dans le récipient, puis ajouter l'ail haché. Quand l'oignon et le poivron auront ramolli, ajouter la courgette coupée en dés et le sel. Laisser cuire le tout à feu moyen pendant environ 15 minutes, verser la sauce tomate, remuer et continuer de cuire à feu doux pendant 5 minutes de plus. Pour finir, ajouter les deux œufs et remuer doucement pour faire coaguler le mélange.

Avant de procéder au montage de la tapa, griller le pain, le recouvrir de ratatouille et disposer par-dessus deux filets d'anchois. Décorer d'un léger filet de réduction de vinaigre de Modène.



Difficulté
moyenne

Temps
d'élaboration
50 min

Petit roulé de courgette farci de *gulas* et de piperade

Ingrédients pour 6 tapas

- 150 g de succédané de civelles (*gulas*)
- 6 crevettes cuites
- 75 g de poivron vert
- 75 g de poivron rouge
- 75 g de ciboule
- 1 courgette
- 6 tranches de pain
- 2 dents d'ail
- 1 piment de Cayenne
- 1 œuf
- Farine

Décortiquer les crevettes et réserver. Emincer la courgette dans le sens de la longueur, en choisissant la partie la plus large et en procurant d'éviter les graines. Enrober six tranches de courgette d'un peu de farine, d'œuf et de sel et faire frire. Réserver. Pour la piperade, couper les poivrons et la ciboule en julienne et hacher une dent d'ail. Saler et pocher le mélange dans une poêle avec de l'huile et réserver. Ensuite, faire sauter les *gulas* dans une autre poêle avec de l'huile, de l'ail et le piment de Cayenne cassé. Retirer le piment de Cayenne des *gulas* et ajouter ces dernières à la piperade. Griller le pain et pendant ce temps, farcir les tranches de courgette avec une cuillère à soupe de *gulas* et piperade. Pour finir, piquer chaque crevette avec un cure-dent et l'utiliser pour fermer les roulés de courgette. Présenter chaque roulé et sa crevette sur une tranche de pain.



Difficulté
difficile

Temps
d'élaboration
4 h

Steak de thon rouge

Ingrédients pour 6 tapas

Pour le steak

- 150 g de thon rouge
- 25 g de ciboule
- 10 g de sauce soja
- 10 g de moutarde à l'ancienne
- 1 jaune d'œuf
- 2 tomates râpées
- 1 cuillère d'huile d'olive vierge extra
- 20 g d'œufs de truite ou de saumon

Poivre

Sel

Pour le pain vert

- 30 g de farine
- 30 g de sucre
- 60 g d'huile de persil
- 80 g de crème de fromage
- 80 g de jaune d'œuf
- 125 g de blanc d'œuf

Commencer par la préparation du pain vert. Mélanger et battre tous ses ingrédients dans un récipient. Passer le mélange dans un siphon et vider dans un moule rectangulaire. Cuire une minute au four à puissance maximum et démouler chaud ; découper des formes circulaires à l'aide d'un coupe-pâte. Pour finir, faire sécher les disques obtenus dans le four à 85°C pendant trois heures pour qu'ils soient bien croustillants. Couper le thon en petits dés. Le mélanger à la sauce soja, à la moutarde et à la ciboule, également coupée en dés. Ajouter le jaune d'œuf, le sel et le poivre et réserver.

Pour la présentation, disposer une cuillère à soupe de tomate râpée et un filet d'huile d'olive au fond du plat, avec un disque de pain vert. Avec le coupe-pâte utilisé pour le pain, modeler le steak de thon rouge. Le passer à la plancha et le déposer sur le disque de pain. Couronner le tout avec des œufs de truite ou de saumon.

