

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde



Nous sommes tous pareils : **imaginer** et faire de l'apéro un moment **convivial, original** sans non plus le transformer en **apéro dinatoire**.

Surtout si vous venez de passer 2 heures en cuisine pour préparer à vos amis un repas de fête.

Evitez les cacahuètes ou encore les légumes sauce au fromage blanc, idéal pour la bonne copine au régime mais pas folichon avec un verre de **Château Tour Grand Faurie**, Saint-Emilion grand cru, 1995.

Alors, il y a des jours où pour être honnête [Mr Picard](#) nous aide beaucoup mais à force, nous avons tous les mêmes apéros puisque les **mêmes combines**.

Aujourd'hui, je vous propose des verrines simples que vous allez **pouvoir décliner à l'infini** selon votre humeur, la saison, le dîner qui suit, les amis,

la famille ou tout simplement votre emploi du temps

J'ai choisi d'utiliser les potages de la marque [New Covent Garden](#). La première est leur soupe fraîche du mois [Carottes & Clémentines](#) et l'autre un classique **Champignons sauvages**.

Vous pouvez bien évidemment utiliser une soupe maison comme le [St Germain](#) ou le [Conti](#). L'étape importante est de faire réduire des **2/3** le potage choisi.

Il vous faudra **3 g de feuilles de gélatine** pour 250 ml de préparation réduite. Lorsque le potage est encore tiède, ajoutez la **gélatine** qui vous aurez fait tremper dans un bol d'eau froide.

Vérifiez l'assaisonnement. Pour la soupe Carottes & Clémentines, j'ai parfumé au **Ras el Hanout**. Pour la soupe de Champignons sauvages, j'ai simplement rectifié l'assaisonnement.



Vous pouvez fouetter un peu de **crème** et l'ajouter à la préparation, vous obtiendrez une mousse. Attention de ne pas trop fouetter la crème. Vous devez l'incorporer **délicatement** pour aérer la préparation et pas simplement ajouter un élément nutritif.

Versez la préparation dans des petits verres, faites prendre au **frigo**.

Au dernier moment, préparez une petite **décoration**.

Pour Carottes & Clémentines, j'ai choisi de faire dorer dans une poêle des graines de **quinoa** crues. Pour Champignons

sauvages, j'ai doré quelques **brisures de marrons** à la poêle.

Une cuillère par convive et le tour est joué. A l'occasion, faites vous offrir des cuillères à moka, plus petites et plus pratiques pour ce type de préparation.

Laissez parler votre imagination et préparez de merveilleuses verrines

pour vous donner **quelques pistes** :

soupe de poisson et en décoration dés de rouget sautés à l'huile d'olive

soupe de tomates et en décoration une rondelle de chorizo frit

Station gourmande © 2005

<http://stationgourmande.canalblog.com>

email : aerolland@free.fr