AUBERGINE FACON PIZZA - Italie
6 personnes

Ingrédients :

- 2 grosses aubergines
- 1 boule de mozzarella de 125g
- 30g de parmesan
- 12 olives noires
- 2 cc d'ail en poudre
- 2 cc d'origan séché
- 20 cL de tomates concassées ou en purée
- Poivre

Préparation :

Laver les aubergines, sans les éplucher. Les couper en rondelles de 1 cm. Les précuire 5 minutes au cuiseur vapeur. Puis les disposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, les saupoudrer de parmesan râpé et réserver.

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Pendant ce temps, découper la mozzarella en petits dés, dénoyauter les olives, et râper le parmesan.

Garnir les rondelles d'aubergines de la purée de tomates. Puis disposer les olives et la mozzarella. Aromatiser avec de l'ail en poudre et de l'origan.

Enfourner pour 20 minutes. Décorer de basilic frais ou de roquette si vous le souhaitez, et servir chaud.

BRICK CROUSTILLANTE EPINARDS et CHEVRE - Maroc
4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 8 feuilles de brick
- 600 g d'épinards frais (ou 400g d'épinards surgelés hachés préalablement décongelés)
- 1 gousse d'ail
- 60g de chèvre frais
- ½ cc de paprika
- ½ cc de cumin

Préparation :

Laver les épinards frais.
Eplucher et émincer finement l'ail.

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre 1 cm d'eau dans une sauteuse, y ajouter l'ail émincé, les épices et faire chauffer 2 à 3 minutes sur feu moyen avec un couvercle (pour éviter que les arômes s'évaporent).

Ajouter progressivement les épinards frais, poignée après poignée, et les faire suer. Les égoutter ensuite en les pressant pour retirer un maximum d'eau.

Mélanger le fromage de chèvre frais émietté avec les épinards égouttés (possible aussi de les passer au blender pour homogénéiser la farce).

Couper les feuilles de brick en deux, Plier les demi-lunes en deux dans la longueur. Déposer 1 cuillère à soupe bombée de farce à une extrémité d'une des bandes, puis replier en formant des triangles jusqu'au bout. Rabattre le dernier pli à l'intérieur du triangle de manière à la maintenir fermé.

Déposer les triangles au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier cuisson. Une fois tous les triangles réalisés, faire cuire une quinzaine de minutes en les retournant à la moitié du temps de cuisson.

Ils sont prêts lorsqu'ils sont dorés sur le dessus.

ROULES A LA COURGETTE - Grèce
4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 2 courgettes (possible de remplacer par du concombre)
- 1 melon
- 120g de feta
- 1 cc d'herbes de Provence
- 1 cc de basilic
- Poivre

Préparation :

Couper la feta en bâtonnets. La parsemer d'herbes de Provence et de basilic.
Peler et épépiner le melon, et le détailler en bâtonnets.

Laver et ôter les extrémités des courgettes, les tailler en fines lanières à l'aide d'une mandoline ou d'un épluche-légumes. Les faire cuire au micro-ondes pendant 2/3 minutes façon « vapeur ».

Sur chaque lamelle de courgette, y déposer de la feta aux herbes et du melon.
Enrouler l'ensemble.

Placer dans un plat et poivrer légèrement.
Piquer chaque roulé d'un cure-dent et déguster à l'apéritif.

TOMATES CERISES façon « miniburger » - Amérique
8 personnes

Ingrédients :

- 16 tomates cerises
- 16 miniboules de mozzarella (ou cubes de feta)
- Vinaigre balsamique
- Feuilles de roquette
- Cure dents

Préparation :

Laver les tomates cerises.
Laver et égoutter la roquette.

Découper les tomates cerises en deux. Arroser la chair de chaque demi-tomate d'une goutte de vinaigre balsamique.

Enrouler les boules de mozzarella de feuilles de roquette.

Confectionner les « miniburger » en piquant une demi-tomate à l'extrémité du cure dents (afin de pouvoir le poser sur un plateau) puis une boule de mozzarella/roquette et terminer par une demi-tomate.

CHIPS DE BETTERAVES - France
4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 2 betteraves rouges crues
- Huile d'olive
- Curry

Préparation :

Eplucher les betteraves, les laver à l'eau froide puis les couper en fines lamelles avec une mandoline. Disposer les rondelles de betteraves sur du papier absorbant pour les libérer de leur jus, puis les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. A l'aide d'un pinceau, badigeonner légèrement d'huile et assaisonner avec du curry.

Enfourner à 190°C (th 6/7) pour 10 minutes environ. Puis laisser sécher 15 minutes au four à 150°C (th 3) en les retournant à mi cuisson.

CHIPS LEGERES DE POMMES DE TERRE au Barbecue
4 à 6 personnes

Ingrédients :

- **5 pommes de terre moyennes**
- **Sel fin, herbes de Provence**
- **2 cS d'huile d'olive**
- **2 cc de romarin frais**

Préparation :

Brosser les pommes de terre. Mettre 1 cS d'huile dans une boîte hermétique, ajouter un filet d'eau, des herbes de Provences et le romarin frais. Déposer les pommes de terre, fermer la boîte et secouer.
Faire cuire les pommes de terre dans un barbecue couvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres (environ 50 minutes). Laisser refroidir.

Couper les pommes de terre en 6, évider la chair sans abîmer la peau. Etaler les peaux côté chair sur la grille du barbecue au dessus d'une barquette en aluminium. Badigeonner d'huile avec un pinceau et parsemer de sel.

Faire cuire dans un barbecue couvert jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes (environ 30 minutes).