



PAR MME ZOSSO - FOYER BÉTHEL (GE)

LES BRICELETS SALÉS POUR L'APÉRO

Ingrédients

(Pour 10 personnes)

500 g de farine fleur

15 g 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.