



PAR MME ZOSSO - FOYER BÉTHEL (GE)

LES BRICELETS SALÉS POUR L'APÉRO

Ingredients

(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

Preparation:

- 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.