

RECETTES POUR D'EXTRAORDINAIRES APÉROS



CAP Océan

ÉDITO

*Dans ce livre,
(re)découvrez nos recettes concoctées à
partir de nos délicieux produits apéro :
rillettes & tartinables de la mer, accras &
antipasti !*

*Cap sur ces recettes qui vont vous faire
chavirer : 28 recettes gourmandes &
conviviales pour enchainer vos convives
lors de vos prochains apéros !*

*Réveillez le chef qui sommeille en vous &
réalisez des recettes à la hauteur de vos
invités !*

**POUR TOUTE L'ACTUALITÉ DE LA
MARQUE, SUIVEZ-NOUS SUR :**



CAPOCEAN_OFFICIEL



CAP OCÉAN



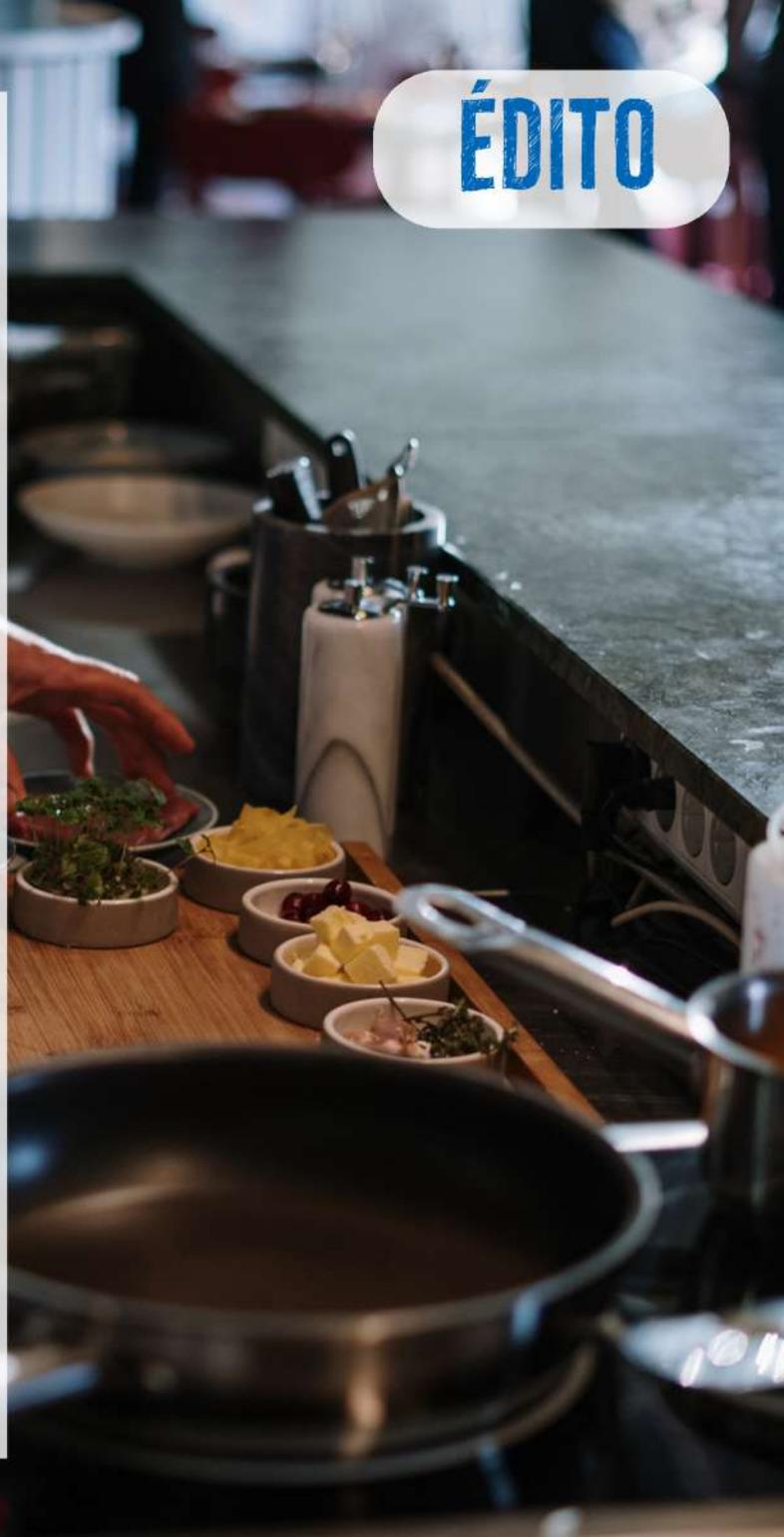
CAPOCÉAN



CAPOCEAN_OFFICIEL



WWW.CAPOCEAN.FR





SOMMAIRE

I *Nos valeurs* p.4

II *Nos produits apéro* p.5

III *Nos idées apéro* p.7

IV *Nos recettes de fêtes* p.37



NOS VALEURS

Des engagements **SOLIDEMENT AMARRÉS**

#1 UNE DÉMARCHE RESPONSABLE, JUSQU'À L'ASSIETTE



#2 LA QUALITÉ, UNE OBSESSION !



RILLETTES & TARTINABLES



Emerveillez vos apéros avec les rillettes & tartinables,
à tartiner ou à dipper !

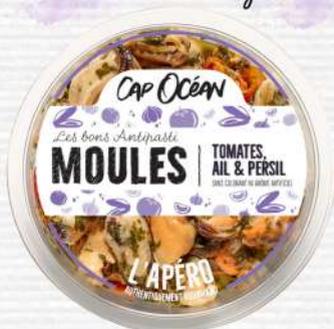
Une gamme composée de recettes authentiques ou plus originales : un large
choix pour agrémenter votre brunch, apéritif ou pique-nique !



LES BONS ANTIPASTI

Embarquez au cœur d'un voyage autour de la Méditerranée avec ces 4 recettes aux saveurs ensoleillées !

A déguster simplement à l'apéritif ou en accompagnement de vos déjeuners sur le pouce.



LES APEROFISH



Des accras à la créole gourmands et légèrement relevés - juste ce qu'il faut pour faire voyager vos papilles !

Idéal pour vos apéros improvisés ou vos apéritifs dinatoires.

Nos idées apéro

→ Blinis colorés aux tartinables	p.9
→ Gaufres salées apéritives façon sucette.....	p.10
→ Croquettes thaï aux rillettes de Thon MSC.....	p.11
→ Choux au tartinable Saumon Fromage Frais et Fines Herbes	p.13
→ Involtini d'aubergine au tartinable Thon MSC Ricotta, Citron et Thym	p.15
→ Focaccia aux rillettes de Saumon ASC Échalote	p.17
→ Gressins maisons au sésame accompagnés de tartinables.....	p.19
→ Mini-poivrons farcis au tartinable Thon MSC Fromage Frais Ciboulette.....	p.21
→ Roulés de concombre et courgette aux rillettes de Thon MSC et tartinable Saumon Fromage Frais et Fines Herbes.....	p.22
→ Onigiri aux rillettes de Thon MSC	p.23
→ Toast de Saumon Fromage Frais et Fines Herbes sur pain d'épices	p.25
→ Mini-tacos aux rillettes de Thon MSC Chorizo	p.27
→ Makis revisités aux rillettes et tartinables.....	p.29
→ Planche apéro printanière aux tartinables	p.31
→ Mini-empañadas aux rillettes de Thon MSC Chorizo	p.33
→ Samoussas au tartinable Saumon Fromage Frais et Fines Herbes	p.35



BLINIS COLORÉS AUX TARTINABLES

|  x6 |



INGRÉDIENTS

- 2 tartinables Cap Océan de votre choix
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pincées de sel
- 2 œufs
- 30 cl de lait
- 100g de pousses d'épinards frais
- 100g de betterave cuite
- Huile d'olive
- Graines germées ou herbes fraîches

MATÉRIEL

- 2 saladiers
- 1 mixeur
- 1 poêle à crêpes



↑
*lien vers la
vidéo recette*

RÉALISATION :

Répartissez la farine dans deux saladiers, puis faites de même avec la levure et le sel. Cassez un œuf dans chaque saladier puis mélangez.

Lavez les épinards et hachez-les grossièrement au couteau.

Versez 15 cl de lait dans un récipient haut, ajoutez les épinards et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Versez ce mélange dans l'un des saladiers, puis fouettez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Répétez l'opération avec le reste de lait et les betteraves. Une fois mixé, versez et mélangez le tout dans le second saladier.

Couvrez avec un torchon propre et laissez reposer une dizaine de minutes à température ambiante.

Sur feu moyen, chauffez une poêle à crêpes avec un peu d'huile d'olive.

Déposez plusieurs petites louches de pâte puis retournez les blinis lorsque se forment de petites bulles. Poursuivez avec le reste de pâte en huilant régulièrement la poêle.

Tartinez vos blinis avec les tartinables Cap Océan de votre choix : Thon Fromage Frais & Ciboulette, rillettes de Maquereau Poivre Noir, ...

Déposez quelques graines germées ou herbes fraîches de votre choix pour la décoration finale.

Servez sans tarder en apéritif !

GAUFRES SALÉES APÉRITIVES FAÇON SUCETTE

|  X4  30 minutes |

INGRÉDIENTS

Pour 20 sucettes

- 2 oeufs
- 300g de farine
- Rillettes et Tartinables Cap Océan de votre choix
- 1 sachet de levure
- 40 cl de lait
- Sel
- Oignons nouveaux
- Ciboulette

MATÉRIEL

- 1 saladier
- 1 appareil à gaufres
- Pics à brochette



RÉALISATION :

Pour cette recette réalisée par Charlotte and Family, voici les différentes étapes :

Dans un saladier, battez les œufs en omelette.

Incorporez la farine, la levure et le lait, puis battez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporez le sel, la ciboulette et un oignon émincé.

Faites chauffer l'appareil à gaufre, versez la pâte et cuire le temps indiqué.

Quand la gaufre est prête, coupez-la dans la longueur pour obtenir des bandes de gaufres.

Insérez votre pic à brochette puis garnissez la gaufre avec les Rillettes et Tartinables de votre choix.

Servez, et dégustez vos gaufres salées apéritives façon Sucette !

NB : Cette recette peut être réalisée avec tous les produits de la gamme «Rillettes et Tartinables» Cap Océan.



BY @CHARLOTTE AND FAMILY

CROQUETTES THAÏ AUX RILLETES DE THON MSC

| X6 |

| 1h30 |

lien vers la
vidéo recette →



INGRÉDIENTS

- 2 pots de rillettes de Thon MSC 150g
- 160g de chapelure
- 400g de pommes de terre
- 60 ml de jus de citron vert (soit le jus de 2 citrons verts environ)
- 10g de gingembre frais
- 2 bouquets de coriandre
- 2 œufs
- 2 c.à.café de sauce de poisson thaï
- Quelques gouttes de sauce Sriracha
- 10 c.à.soupe d'huile végétale
- 2 petits bols de sauce sweet chili

MATÉRIEL

- 1 planche
- 1 petit bol pour la sauce
- 2 bols pour les ingrédients
- 1 saladier
- 1 sauteuse



RÉALISATION :

Faites cuire les pommes de terre épluchées dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites à cœur. Egouttez-les et découpez-les en gros morceaux.

Placez dans le bol du mixeur la coriandre ciselée, le jus de citron vert, les morceaux de pommes de terre, le gingembre, l'œuf, la sauce de poisson, ainsi que la sauce Sriracha. Mixez par à-coups jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajoutez alors 40g de chapelure et les rillettes de Thon MSC en deux fois, puis mixez. Le mélange doit être homogène et suffisamment épais pour être travaillé à la main. Si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu de chapelure.

Déposez le reste de la chapelure sur une assiette plate, puis formez des boulettes de la taille d'une prune avec la pâte et aplatissez-la délicatement entre vos paumes.

Passez chaque côté dans la chapelure, réservez sur une assiette, puis répétez avec le reste de la préparation. Réfrigérez pendant 30 minutes.

Faites chauffer 2 ou 3 cuillères à soupe d'huile végétale dans une poêle à feu moyen-vif, puis ajoutez les bouchées par fournée (en rajoutant de l'huile quand nécessaire).

Faites-les cuire 5 à 7 minutes sur chaque face.

Dressez dans les assiettes & servez chaud accompagné d'une sauce sweet chili.



CHOUX AU TARTINABLE SAUMON FROMAGE FRAIS & FINES HERBES

|  x4 |



INGRÉDIENTS

- 2 pots de tartinable Saumon Fromage Frais & Fines Herbes 140g
- 200g de farine
- 100g de beurre
- 250ml d'eau
- De la ciboulette
- Des graines de pavot et de sésame
- 4 œufs
- Du sel et du poivre

MATÉRIEL

- Un saladier
- Une casserole
- Une poche à douille
- Un fouet
- Une paire de ciseaux de cuisine
- Une spatule



RÉALISATION

Pour la réalisation de la pâte à choux :

Préchauffez votre four à 200°C.

Mettez le beurre, l'eau, quelques graines de sésame et de pavot ainsi qu'une pincée de sel dans une casserole à feu moyen et portez à ébullition.

Retirez du feu et versez la farine dans la casserole, mélangez et remuez à l'aide d'une spatule. Faites cuire jusqu'à ce qu'une boule lisse se détache du fond de la casserole.

Laissez tiédir puis incorporez les œufs un à un et mélangez énergiquement. À l'aide d'une poche à douille, formez des petits choux sur une plaque de cuisson et enfournez pendant 10 minutes à 200°C puis 10 minutes à 180°C.

Laissez reposer les choux dans le four éteint, en laissant la porte ouverte.

Pour le garnissage des petits choux :

Ouvrez les choux en deux et garnissez-les de Tartinable Saumon Fromage Frais & Fines Herbes, refermez les choux et laissez reposer quelques temps au réfrigérateur. Ajoutez un peu de ciboulette ciselée avant de servir.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes & Tartinables» Cap Océan.



INVOLTINI D'AUBERGINE AU TARTINABLE THON MSC RICOTTA, CITRON & THYM

|  x6 |



INGRÉDIENTS

- 2 aubergines
- 3 pots de tartinable Thon MSC Ricotta, Citron & Thym 140g
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Quelques brins de thym
- Sel & poivre

MATÉRIEL

- 1 four
- Papier cuisson
- 1 pinceau (pour badigeonner les lamelles d'aubergine)



RÉALISATION

Préchauffez le four à 200°C.

Rincez les aubergines, essuyez-les puis coupez les têtes.

Coupez-les dans la longueur, en lamelles de 4 mm d'épaisseur environ. Plus fines, elles risquent de se déchirer.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez vos lamelles d'aubergines d'un peu d'huile d'olive. Posez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, ajoutez un peu de sel et de poivre puis enfournez pendant 10-15 minutes. Retournez-les à mi-cuisson.

Laissez refroidir les aubergines.

Une fois refroidies, placez au bord des lamelles un peu de tartinable Thon MSC Ricotta, Citron & Thym. Ajoutez-y un brin de thym si vous le souhaitez.

Roulez l'ensemble.

Servez frais et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes & Tartinables» Cap Océan.



BIELLETES INCORPORABLES
Cap Océan
AMÉLIORANT POUR PÂTISSERIE
UNIQUEMENT À PARTIR D'INGRÉDIENTS D'ORIGINE CAPSULAIRE

FOCCACCIA AUX RILLETTES DE SAUMON ASC ÉCHALOTE & AU TARTINABLE THON MSC RICOTTA, CITRON & THYM

| 8x4 |



INGRÉDIENTS

Pour la foccacia

- 250g de farine
- 15g de levure de boulanger fraîche
- 10cl d'eau tiède
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Du sel et du poivre

Pour la garniture

- 1 pot de rillettes de Saumon ASC Échalote 140g
- 1 pot de Tartinable Thon MSC Ricotta, Citron & Thym 140g
- 1 échalote
- 1 citron vert BIO

MATÉRIEL

- Un saladier
- Un four
- Une plaque à pâtisserie
- Du papier cuisson



RÉALISATION

Délayez la levure de boulanger dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède. Versez la farine et le sel dans un saladier et remuez. Créez un puits au centre et versez-y 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 10 cl d'eau tiède. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse.

Recouvrez le saladier d'un linge propre et humide et laissez reposer 1 h à température ambiante.

Préchauffez le four à 210°C. Pendant ce temps, étalez la pâte et déposez-la sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Piquez la pâte à la fourchette et badigeonnez-la avec le reste d'huile d'olive. Assaisonnez puis enfournez pour 15 à 20 minutes de cuisson.

Ciselez très finement l'échalote.

Une fois cuite et légèrement refroidie, coupez la foccacia en deux. Tartinez la moitié de la foccacia avec les Rillettes de Saumon ASC Échalote et parsemez d'échalote ciselée. Tartinez l'autre moitié avec le Tartinable Thon MSC Ricotta, Citron & Thym puis râpez le zeste du citron vert dessus.

Coupez les deux moitiés en petits cubes, c'est prêt !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes et Tartinables» Cap Océan.



GRESSINS MAISONS AU SÉSAME ACCOMPAGNÉS DE RILLETES ET TARTINABLES

|  x6 |



INGRÉDIENTS

Pour 30 gressins environ (5 pièces par personne)

- 180g de farine T55
- 120g d'eau tiède
- 1 cuillère à café de levure de boulanger
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- Du sel

Pour dipper

Rillettes et Tartinables Cap Océan de votre choix

MATÉRIEL

- Un four traditionnel
- Un rouleau à pâtisserie
- Un saladier



RÉALISATION

Versez la farine, la levure, l'eau, l'huile, les graines de sésame et le sel dans un saladier. Pétrissez l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse puis laissez reposer la pâte 1h (*dans un endroit tiède*).

Reprenez la pâte et chassez l'air avec la paume de la main. Farinez le plan de travail et étalez la pâte finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Découpez des bandes d' ½ cm de large sur 15 cm de long environ et posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez 10 à 12 minutes à 180 °C. Après cuisson, laissez les gressins refroidir.

Une fois refroidis, disposez les gressins sur une planche et accompagnez-les d'autant de rillettes et de tartinables que vous souhaitez.

Vous êtes prêts à dipper !



MINI-POIVRONS FARCIS AU TARTINABLE THON MSC FROMAGE FRAIS & CIBOULETTE

| X6 | 30 minutes |

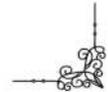


INGRÉDIENTS

- 18 mini-poivrons
- 4 pots de tartinable Thon MSC Fromage Frais & Ciboulette 140g
- 1 filet d'huile d'olive
- Quelques brins de ciboulette
- Une pincée de piment d'Espelette

MATÉRIEL

- 1 four
- Papier cuisson



RÉALISATION

Préchauffez le four à 200°C.

Rincez les mini-poivrons.

Coupez-les en deux et retirez les graines à l'intérieur.

Posez les poivrons sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, ajoutez un filet d'huile d'olive puis enfournez pour 10 minutes. Les poivrons doivent rester un peu croquants afin qu'ils aient une bonne tenue une fois garnis.

Sortez les poivrons du four et laissez-les refroidir.

Une fois refroidis, garnissez-les avec le tartinable Thon MSC Fromage Frais et Ciboulette.

Ajoutez un peu de ciboulette ciselée sur le dessus et saupoudrez d'un peu de piment d'Espelette.

Servez frais et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes & Tartinables» Cap Océan.

ROULÉS DE CONCOMBRE & COURGETTE AUX RILLETES DE THON MSC & TARTINABLE SAUMON FROMAGE FRAIS



x6



30 minutes



INGRÉDIENTS

- 1 pot de rillettes de Thon MSC 150g
- 1 pot de tartinable Saumon Fromage Frais & Fines Herbes 140g
- 2 avocats
- 1 courgette
- 1 concombre
- Aneth
- Mix d'épices mexicaines
- Ciboulette
- Sésame

MATÉRIEL

- 1 économe
- 1 couteau
- 1 cuillère
- Cure-dents



lien vers la
vidéo recette



RÉALISATION

Lavez & épluchez le concombre et la courgette. A l'aide d'un économe, réalisez des lamelles épaisses (*dans la longueur du légume et directement dans la chair de celui-ci*).

Lavez, épluchez & coupez les avocats en lamelles.

Étalez les lamelles de légumes côte à côte en les superposant un peu pour qu'elles puissent coller entre elles (*sans mélanger les légumes*).

Étalez à l'aide d'une cuillère les rillettes de Thon MSC sur les lamelles de concombre et le tartinable Saumon Fromage Frais & Fines Herbes sur celles de courgette.

Déposez quelques lamelles d'avocats sur le tout. Puis ajoutez sur la courgette de l'aneth et un peu du mix d'épices mexicaines. Et enfin, parsemez de la ciboulette et du sésame sur le concombre.

Enroulez le tout en serrant fortement (*vous pouvez sécuriser avec des cure-dents*).

Découpez en morceaux épais (*épaisseur d'un maki*), ajustez les assaisonnements si besoin. Servez frais et régalez-vous !

ONIGIRI AUX RILLETES DE THON MSC

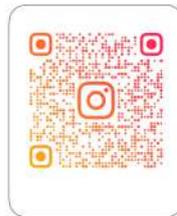


INGRÉDIENTS

- 200g de riz japonais
- 4 c. à s. de vinaigre de riz pour sushis
- 1 à 2 pots de rillettes de Thon MSC 150g
- 20cl d'eau
- Des feuilles de nori
- Du sésame torréfié
- De la sauce srirasha
- De la mayonnaise
- De la sauce soja

MATÉRIEL

- 1 bol
- 1 planche à découper
- 1 poêle
- 1 casserole
- 1 passoire
- 1 saladier



lien vers la vidéo recette



RÉALISATION :

Faites tremper votre riz 1 heure dans de l'eau froide et remuez-le régulièrement. Égouttez-le et laissez reposer dans une passoire.

Dans une casserole, mélangez le riz avec 20cl d'eau. Faites chauffer à feu moyen et couvrez dès que l'eau bout. Laissez cuire 5 minutes sans soulever le couvercle. Baissez ensuite le feu, et laissez cuire encore 5 minutes.

Laissez ensuite reposer votre riz pendant 10 minutes, avec le couvercle, afin qu'il gonfle.

Dans un saladier, mélangez votre riz avec 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz pour sushis. Laissez refroidir à température ambiante.

Pendant ce temps, émincez un oignon, et faites-le revenir dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive.

Dans un bol, mélangez les rillettes de Thon MSC avec la mayonnaise, la sauce srirasha et les oignons confits. En parallèle, coupez les feuilles de nori en 6 larges bandes.

Prenez du riz préalablement cuit dans une main, faites un petit trou au milieu et placez-y la préparation. Recouvrez le tout avec autant de riz, et formez un triangle à l'aide de vos mains.

Décorez d'une bande d'algue nori et saupoudrez vos onigiris de sésame torréfié.

Placez les onigiris au réfrigérateur pendant 10 minutes.

Servez & dégustez !



TOASTS DE SAUMON FROMAGE FRAIS & FINES HERBES SUR PAIN D'ÉPICES

|  X10 |



INGRÉDIENTS

- 3 pots de tartinables Saumon Fromage Frais & Fines Herbes 140g
- 250g de miel
- 250g de farine
- 50g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café d'anis vert
- 1 cuillère à café de muscade râpée
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de quatre-épices
- 15 cl de lait
- 2 œufs
- Beurre (pour le moule)

MATÉRIEL

- 1 cuillère en bois
- 1 moule à cake
- 1 casserole
- 1 four



RÉALISATION

Préchauffez le four à 160°C.

Faites chauffer 250 g de miel à la casserole.

Pendant ce temps, mélangez dans votre saladier la farine, la levure chimique, les deux sucres et toutes les épices. Ajoutez-y le miel chaud et remuez. Incorporez les 2 œufs et liez le tout en versant petit à petit le lait tiède. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.

Versez la préparation dans votre moule à cake (*préalablement beurré et fariné*).

Enfournez votre préparation et laissez cuire pendant environ 1h. Insérez la pointe d'un couteau au cœur du gâteau. Si la lame ressort sèche, votre pain d'épices est cuit.

Démoulez le pain d'épices lorsqu'il a totalement refroidi.

Une fois votre pain d'épices refroidi, découpez-le en tranches. Coupez-les en petits toasts puis passez-les au four sous le grill (*environ 5 minutes - à surveiller*) de manière à ce qu'ils prennent une jolie coloration.

Tartinez-les avec le tartinable Saumon Fromage Frais & Fines Herbes. Servez et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes et Tartinables» Cap Océan.



MINI-TACOS AUX RILLETES DE THON MSC CHORIZO



x10



30 minutes



INGRÉDIENTS

- 3 grandes tortillas
- 2 pots de rillettes Thon MSC Chorizo 140g
- 2 tomates
- 1 citron vert
- Coriandre
- Tabasco (optionnel)

MATÉRIEL

- 1 four
- 1 emporte-pièce de 8 cm de diamètre



RÉALISATION

Préchauffez le four à 180°C.

Dans les tortillas, taillez 12 cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 8cm de diamètre. Pour former les coquilles, déposez les cercles de tortillas sur les barres de la grille du four en laissant retomber les côtés des tortillas.

Laissez-les cuire pendant 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que les tacos soient fermes et légèrement dorés. Vérifiez bien la coloration et la cuisson.

Pendant ce temps, coupez les tomates en dés et hachez finement l'oignon.

Lorsque les tacos ont refroidis, garnissez-les en déposant une bonne cuillère de rillettes de Thon MSC Chorizo, puis un peu de dés de tomates et d'oignons.

Terminez en ajoutant un peu de coriandre ciselée, un filet de citron vert et une goutte de tabasco (optionnel).

Servez et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes & Tartinables» Cap Océan.



MAKIS REVISITÉS AUX RILLETES & TARTINABLES

|  x4 |



INGRÉDIENTS

- Rillettes & Tartinables Cap Océan de votre choix

Pour la pâte à wrap :

- 150g de farine de blé
- 150g de farine de maïs (pas de fécule de maïs)
- 15cl d'eau chaude

MATÉRIEL

- Une planche à découper
- Une spatule
- Un rouleau à pâtisserie
- Un saladier
- Une poêle
- Un couteau
- Une cuillère en bois
- Du papier sulfurisé
- Du film plastique



RÉALISATION

Dans un saladier, mélangez les 2 farines et faites un puits pour y ajouter l'eau chaude.

Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

Sur un plan fariné, pétrissez la pâte pendant 10 minutes. Divisez-la en plusieurs parts identiques.

A l'aide d'un rouleau, écrasez les boules de pâte pour obtenir une galette bien fine (*mettre entre 2 feuilles de papier sulfurisé si la pâte colle*).

Faites cuire les galettes dans une poêle avec un peu de matière grasse et retournez-les dès que vous apercevez la pâte gonfler sur les bords. Une fois les galettes cuites, laissez refroidir.

Déposez les galettes sur une planche à découper, étalez les Rillettes et Tartinables, roulez les galettes comme pour un maki puis découpez les makis dans le rouleau.

Vous pouvez réserver votre rouleau au frais, préalablement enroulé dans du film plastique, pour une meilleure tenue lors du découpage.

Dressez les makis dans une assiette ou sur une planche apéro.

Servez et régalez-vous !



PLANCHE APÉRO PRINTANIÈRE AUX TARTINABLES



X4



30 minutes



INGRÉDIENTS

- 1 pot de tartinable Thon MSC Feta, Huile d'Olive & Basilic 140g
- 1 pot de tartinable Thon MSC Chèvre, Poivrons & Paprika 140g
- 1 pot de tartinable Thon MSC Ricotta, Citron & Thym 140g
- 500 g de mini-carottes
- 1 concombre
- 1 botte de radis
- quelques fines asperges vertes
- quelques feuilles de menthe fraîche
- 1 sachet de biscuits apéritifs
- quelques fleurs comestibles (en option)

MATÉRIEL

- 1 planche en bois
- 1 couteau
- 3 coupelles



lien vers la
vidéo recette

RÉALISATION :

Sur une planche en bois, placez 3 petites coupelles au centre, et déposez dans chacune d'elles les 3 tartinables de thon.

Lavez vos légumes : mini-carottes, radis, asperges, concombre et petits pois.

Sur votre plan de travail, coupez le concombre en petits bâtonnets de même longueur, puis équeutez les mini-carottes, ainsi que vos radis. Coupez quelques radis en fines rondelles.

Par la suite, écussonnez vos asperges vertes et coupez la base.

Pour les petits pois, tirez sur la tige de la gousse, de façon à l'effiler et à l'ouvrir légèrement, sans en extraire les petits pois se trouvant à l'intérieur.

Disposez harmonieusement l'ensemble de vos crudités et de vos biscuits apéritifs sur la planche apéritive, autour de vos 3 coupelles contenant les tartinables Cap Océan.

Enfin, vous pouvez ajouter quelques feuilles de menthe ciselées et quelques fleurs comestibles pour décorer votre planche apéritive.

Servez frais et dégustez avec vos convives !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes et Tartinables» Cap Océan.



MINI-EMPAÑADAS AUX RILLETES DE THON MSC CHORIZO

| X10 | 30 minutes |



INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte brisée
- 2 pots de rillettes Thon MSC Chorizo 140g
- 2 petites tomates
- 1 poivron
- 1 petit oignon
- 1 filet de jus de citron
- Ciboulette
- Sel
- Poivre
- Chili en poudre

Pour la dorure :

- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe de lait

MATÉRIEL

- 1 four
- 1 emporte-pièce de 8 cm de diamètre
- 1 pinceau de cuisine



RÉALISATION

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez les tomates et le poivron en dés puis émincez l'oignon. Faites revenir le tout à la poêle pendant 10 minutes. Salez, poivrez, ajoutez la ciboulette ciselée et le chili en poudre puis laissez refroidir.

Pendant la cuisson de cette préparation, étalez la pâte sur un plan de travail. A l'aide d'un emporte-pièce, détaillez les disques d'environ 8 cm de diamètre.

Déposez, au centre des disques, une cuillère à café de rillettes de Thon MSC Chorizo puis une autre cuillère à café de la préparation à base de légumes.

Repliez en deux les disques de pâte brisée de façon à former une demi-lune. Scellez les bords en humectant avec un peu d'eau.

Mélangez le jaune d'œuf et le lait. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez ce mélange sur les empañadas.

Pour finir, disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que les empañadas soient bien dorées.

Servez et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes & Tartinables» Cap Océan.



SAMOUSSAS AU TARTINABLE SAUMON FROMAGE FRAIS & FINES HERBES

| X6 | 30 minutes |



INGRÉDIENTS

Pour 24 pièces

- 1 pot de tartinable Saumon Fromage Frais & Fines Herbes 140g
- 6 feuilles de brick
- De la coriandre

Pour la dorure :

- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe de lait

MATÉRIEL

- Un four
- Du papier sulfurisé
- Un pinceau de cuisine



RÉALISATION

Préchauffez le four à 180 ° C.

Coupez les feuilles de brick en quatre bandes.

Disposez sur chaque bande, un peu de tartinable Saumon Fromage Frais & Fines Herbes et pliez en samoussas :

- Prenez le coin en bas à droite et repliez-le vers la gauche pour former un triangle.
- Prenez ce triangle et rabattez-le vers la droite le long de la pliure.
- Soulevez à nouveau le triangle formé et rabattez-le vers la gauche le long de la pliure.
- Rabattez encore le triangle vers la droite le long de la pliure.
- Continuez jusqu'au bout de la bande.
- Rabattez le bord dans le pli du triangle.
- Si le bord est trop petit vous pouvez le couper au couteau.
- Procédez ainsi avec toutes les feuilles de brick.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez les samoussas.

Battez l'œuf en omelette avec un peu de lait. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez ce mélange sur les samoussas.

Enfournez 20 minutes (*pour les plus gourmands, la cuisson des samoussas peut se faire dans un bain d'huile*).

Ciselez la coriandre et parsemez-la sur les samoussas une fois cuits.

Servez frais et dégustez avec vos convives !

**RETROUVEZ
TOUTES NOS RECETTES
POUR FAIRE CHAVIRER VOS INVITÉS
SUR CAPOCEAN.FR**



*+ de 100 recettes en ligne
pour vous inspirer*



Nos recettes de fêtes

- ➔ Sablés bretons au parmesan et rillettes de Thon MSC piment d'Espelette..... **p.39**
- ➔ Roulés façon cinnamon rolls aux rillettes de Thon MSC piment d'Espelette **p.40**
- ➔ Verrines aux rillettes de Saumon et tzatziki de pommes Granny Smith..... **p.41**
- ➔ Mini-cheesecakes salés au tartinable Thon MSC Ricotta, Citron et Thym **p.43**
- ➔ Millefeuille de blinis au Thon MSC Ricotta, Citron & Thym et Poulpes Pistou Vert & Ail **p.44**
- ➔ Mini-bûches apéritives au Thon MSC Ricotta, Citron et Thym **p.45**
- ➔ Mini-navettes aux rillettes de Maquereau Poivre Noir **p.47**
- ➔ Sapins feuilletés au Thon MSC Fromage Frais et Ciboulette..... **p.48**
- ➔ Pain surprise étoile aux rillettes et tartinables Cap Océan **p.49**
- ➔ Millefeuille de galettes de sarrasin au tartinable Thon MSC Fromage Frais et Ciboulette **p.51**
- ➔ Macarons salés au Saumon Fromage Frais et Fines Herbes **p.53**
- ➔ Mini-club sandwich sapin et toast feuilleté étoilé **p.55**



SABLÉS BRETONS AU PARMESAN ET AUX RILLETTES DE THON MSC PIMENT D'ESPELETTE

| x6 |



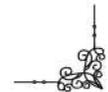
INGRÉDIENTS

Pour 24 sablés environ

- 100g de parmesan râpé
- 20g de sucre
- 100g de beurre ½ sel
- 200g de farine
- 2 jaunes d'œuf
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de paprika
- 2 pincées de fleur de sel
- 2 pots de rillettes de Thon MSC Piment d'Espelette 140g
- Feuilles de cerfeuil

MATÉRIEL

- Un saladier
- Du film alimentaire
- Un four + plaque à pâtisserie
- Une douille cannelée



RÉALISATION

Dans un saladier, versez le parmesan, le sucre, la farine, le beurre coupé en morceaux, la levure, le paprika et la fleur de sel. Sablez le mélange jusqu'à obtenir une boule de pâte. Fraisez* avec la paume de la main. Fleurez* le plan de travail.

Roulez un boudin de 4 cm de diamètre dans du film alimentaire et réservez-le au réfrigérateur 30 minutes : cela permettra de faciliter la découpe des sablés et d'obtenir un disque régulier.

Détaillez ensuite des rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant légèrement.

Enfournez vos biscuits dans un four préchauffé à 170-180°C jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle coloration blonde (15 minutes environ, coloration à surveiller).

Retirez du four et attendez que les sablés refroidissent. Une fois refroidis, garnissez-les de rillettes de Thon MSC Piment d'Espelette à la douille cannelée. Décorez d'une feuille de cerfeuil et dégustez.

*Fraisier une pâte : malaxer la pâte crue en l'écrasant avec la paume de la main pour mélanger les ingrédients.

*Fleurer : saupoudrer d'une fine pellicule de farine sur le plan de travail.

ROULÉS FAÇON CINNAMON ROLLS AUX RILLETES DE THON MSC PIMENT D'ESPELETTE



x4



30 minutes



INGRÉDIENTS

- 2 pots de rillettes de Thon MSC Piment d'Espelette 140g
- 2 pâtes feuilletées
- De la moutarde
- Des graines de sésame
- De l'emmental râpé
- 1 oignon rouge
- Du beurre (pour la dorure)

MATÉRIEL

- Une planche
- Un pinceau
- 1 four



↑
lien vers la
vidéo recette



RÉALISATION

Emincez votre oignon rouge, et faites-le revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. En parallèle, étalez la pâte feuilletée sur votre plan de travail, prenez une cuillère à soupe de moutarde, et étalez-la généreusement sur votre pâte.

Tartinez ensuite vos rillettes de Thon MSC Piment d'Espelette sur la pâte feuilletée, puis ajoutez les oignons caramélisés.

Parsemez de fromage râpé et enroulez votre pâte en la serrant bien.

Détaillez ensuite votre pâte garnie en plusieurs morceaux de 2 cm. Sur une plaque de cuisson, posez une feuille de papier sulfurisé puis déposez-y vos roulés.

Badigeonnez-les de beurre afin qu'ils dorent bien lors de la cuisson. Sur le dessus, versez quelques graines de sésame.

Enfournez et laissez cuire à 200°C pendant 25 minutes.

Servez tiède et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes et Tartinables» Cap Océan.

VERRINES AUX RILLETES DE SAUMON ET TZATZIKI DE POMMES GRANNY SMITH

| X6 | 30 minutes |



INGRÉDIENTS

- 1 pot de rillettes de Saumon 150g
- 1 pomme Granny Smith
- 20 à 30 cl de crème fraîche semi-épaisse
- Quelques brins d'aneth
- Huile d'olive
- Sel & poivre

MATÉRIEL

- Des verrines
- Un saladier



↑
lien vers la
vidéo recette



RÉALISATION :

Coupez une partie de votre pomme Granny Smith en 2 fines lamelles pour la décoration. Ajoutez un peu de jus de citron sur le dessus afin que vos 2 lamelles ne s'oxydent pas.

Épluchez le reste de votre pomme, puis râpez-la finement dans un saladier. Ajoutez ensuite du jus de citron, la crème fraîche semi-épaisse, et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez, puis ajoutez un peu d'aneth.

Dans vos verrines, déposez dans le fond les rillettes de Saumon puis ajoutez votre préparation sur le dessus.

Versez un peu d'huile d'olive, une fine lamelle de pomme, ainsi qu'un brin d'aneth. Poivrez ou assaisonnez selon votre convenance.

Servez bien frais et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes et Tartinables» Cap Océan.



MINI CHEESECAKES SALÉS AU TARTINABLE THON MSC RICOTTA, CITRON & THYM

 x10



INGRÉDIENTS

- 3 pots de tartinable Thon MSC Ricotta, Citron & Thym 140g
- 150g de crackers salés
- 60g de beurre mou
- 100g de ricotta
- Thym
- Zeste d'un citron
- Sel, poivre

MATÉRIEL

- 1 petit cercle à pâtisserie
- 1 saladier
- 1 verre ou 1 pilon
- 1 spatule



RÉALISATION :

Préparation du fond de biscuit :

Préparez votre beurre pommade. Mixez les crackers puis mélangez cette préparation au beurre pommade. Ajoutez un peu de thym, mélanger à nouveau. Puis tapissez le fond de vos petits cercles à pâtisserie (*diamètre 5cm environ*) chemisés de papier sulfurisé. Tassez légèrement à l'aide d'un verre ou d'un pilon. Réservez au frais.

Préparation de l'appareil à cheesecake :

Mélangez le tartinable Thon MSC Ricotta Citron et Thym avec de la ricotta pour obtenir une préparation plus crémeuse. Ajoutez un peu de poivre et quelques zestes de citron selon votre convenance.

NB : vous pouvez tout à fait disposer directement le tartinable Thon MSC Ricotta Citron et Thym sur le fond de biscuit.

Dressage des mini-cheesecakes :

Sortez vos disques du frigo. Déposez la crème/l'appareil à cheesecake sur les biscuits jusqu'à arriver en haut du cercle. Lissez le dessus à la spatule pour obtenir une surface plane.

Placez au frais pour au moins 3 h.

Démoulez et déposez quelques zestes de citron avant de servir.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes et Tartinables» Cap Océan.

MILLEFEUILLE DE BLINIS AU TARTINABLE THON MSC RICOTTA, CITRON & THYM ET AU POULPE PISTOU VERT & AIL

| X4

| 30 minutes



INGRÉDIENTS

- 2 pots de tartinable Thon MSC Ricotta, Citron & Thym 140g
- 1 bol d'Antipasti Poulpes Pistou Vert & Ail
- Des blinis
- 1 oignon
- De la ciboulette
- Du miel
- De l'huile d'olive

MATÉRIEL

- Une planche
- Un pinceau
- 1 poêle



↑
*lien vers la
vidéo recette*



RÉALISATION

Émincez votre oignon, et faites-le revenir dans une poêle chaude (*préalablement huilée*) en y ajoutant du miel.

Sur votre plan de travail : prenez un blini, garnissez-le du tartinable Thon MSC Ricotta, Citron & Thym et disposez-y un peu de Poulpe Pistou Vert et Ail.

Ajoutez par la suite un second blini pour créer un second étage.
Tartinez sur le dessus un peu de tartinable et ajoutez quelques oignons confits.

Ajoutez un troisième blini, et répétez une dernière fois la première étape.

Saupoudrez votre millefeuille d'une pointe de ciboulette et de curry (*optionnel*), puis régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes et Tartinables» Cap Océan.

MINI-BÛCHES APÉRITIVES AU THON MSC RICOTTA, CITRON & THYM & AUX RILLETTES DE SAUMON ASC ÉCHALOTE



X4



30 minutes

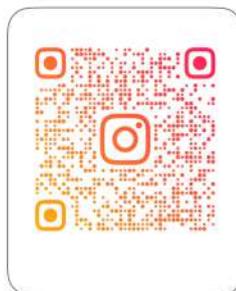


INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain de mie
- 1 pot de tartinable Thon MSC Ricotta, Citron & Thym 140g
- 1 pot de rillettes de Saumon ASC Échalote 140g
- Quelques graines de sésame ou de pavot

MATÉRIEL

- 1 planche en bois
- 1 rouleau à pâtisserie
- Du film alimentaire



lien vers la
vidéo recette



BY @CHARLOTTE AND FAMILY

RÉALISATION :

Pour cette recette réalisée par Charlotte and Family, voici les différentes étapes :

Sur une planche en bois, commencez par aplatir vos tranches de pain de mie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Par la suite, garnissez-les du tartinable Thon MSC Ricotta Citron & Thym en alternant avec les rillettes de Saumon ASC Échalote.

Roulez chaque tranche de pain sur elle-même afin de former des petites bûches. Serrez-les bien dans du film alimentaire, puis placez-les au réfrigérateur pendant 20 minutes. Ensuite, coupez vos roulés en 2.

Avant de dresser ces mini-bûches, déposez une fine couche du tartinable qui a servi au garnissage, puis parsemez de quelques graines de sésame ou de pavot.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes et Tartinables» Cap Océan.



MINI-NAVETTES AUX RILLETES DE MAQUEREAU POIVRE NOIR

|  X20 |



INGRÉDIENTS

- 400g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 25cl de lait
- 80g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 30g de sucre
- 5g de sel
- 1 pot de rillettes de Maquereau Poivre noir (ou 2 pour les gourmands !)

MATÉRIEL

- Deux saladiers
- Un fouet
- Un pinceau
- Du papier sulfurisé
- Un four



RÉALISATION

Dans un saladier, versez la farine, la levure, le sucre et le sel puis mélangez. Dans un autre saladier, mélangez le jaune d'œuf avec le lait.

Faites fondre le beurre et ajoutez-le à ce mélange. Versez petit à petit ce mélange dans le premier saladier. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez reposer pendant 1h30 environ.

Formez ensuite vingt petits pains d'une forme ovale de 20g chacun environ. Déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé dans un four éteint pendant encore 45 min pour les laisser gonfler.

Badigeonnez les pains avec un peu de lait à l'aide d'un pinceau. Faites-les cuire dans un four à 180°C durant 15 minutes.

Une fois refroidis, tranchez-les par le milieu puis garnissez-les de rillettes de Maquereau Poivre noir.

Disposez-les sur un plateau ou une assiette et servez !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes et Tartinables» Cap Océan.

SAPINS FEUILLETÉS AU THON MSC FROMAGE FRAIS & CIBOULETTE

X4

30 minutes

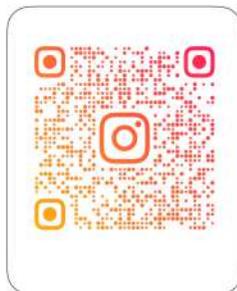


INGRÉDIENTS

- 1 pot de Tartinable Thon MSC Fromage Frais & Ciboulette
- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- Des groseilles

MATÉRIEL

- 1 planche en bois
- 1 couteau
- Pics apéritifs



lien vers la vidéo recette



BY @CHARLOTTE AND FAMILY

RÉALISATION

Pour cette recette réalisée par Charlotte and Family, voici les différentes étapes :

Sur votre plan de travail, déroulez votre pâte feuilletée rectangulaire, puis garnissez de tartinable Thon MSC Fromage Frais & Ciboulette.

Découpez le tout en plusieurs lamelles dans la longueur.

Enfin, pliez chaque lamelle en accordéon puis fixez-les avec un pic apéritif.

Enfournez 20 min à 180°C.

Avant de servir, décorez les sapins en ajoutant un groseille au bout des pics. Vous pouvez également laisser libre court à votre imagination pour représenter l'étoile du sapin.

Régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes et Tartinables» Cap Océan.

PAIN SURPRISE ÉTOILE AUX RILLETES ET TARTINABLES CAP Océan

| X4 | 30 minutes |



INGRÉDIENTS

- 10 tranches de pain de mie
- Rillettes et tartinables Cap Océan

MATÉRIEL

- 1 planche en bois
- Couteau



lien vers la vidéo recette



BY @CHARLOTTE AND FAMILY

RÉALISATION :

Pour cette recette réalisée par Charlotte and Family, voici les différentes étapes :

Sur un plan de travail, disposez une tranche de pain de mie. Tartinez généreusement des rillettes et tartinables choisis par vos soins puis refermez le sandwich avec une autre tranche de pain de mie.

Recommencez l'opération avec les autres tranches de pain de mie, en tartinant différentes Rillettes et Tartinables Cap Océan. Amusez-vous à sélectionner plusieurs tartinables différents pour avoir un beau rendu visuel.

Coupez les sandwich en croix, afin d'obtenir 4 petits triangles.

Sur une planche en bois, formez une étoile avec tous les triangles et montez plusieurs étages.

Servez et réglez-vous !



MILLEFEUILLE DE GALETTES DE SARRASIN AU TARTINABLE THON MSC FROMAGE FRAIS & CIBOULETTE

|  x8 |



INGRÉDIENTS

- 4 galettes de sarrasin
- 3 pots de tartinable Thon MSC Fromage Frais & Ciboulette 140g
- 3 avocats bien mûrs
- Beurre *(pour la cuisson)*
- Le zeste d'un citron + 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Du sel et du poivre

MATÉRIEL

- Un emporte-pièce de 5 cm de diamètre
- Une poêle
- Un saladier



RÉALISATION

À l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, découpez des disques dans les galettes de sarrasin (*environ 12 disques par galette*).

Faites fondre du beurre dans une poêle pour faire dorer les disques de galette, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Réservez.

Prélevez la chair des avocats, puis faites-en des petits dés. Arrosez-les avec le jus de citron et ajoutez un peu de zestes (*gardez-en un peu de côté pour la décoration*). Salez et poivrez à votre convenance. Mélangez le tout.

Sur le premier disque de galette, déposez une base de tartinable Thon MSC Fromage Frais & Ciboulette puis ajoutez la préparation à base d'avocat.

Répétez cette étape pour obtenir un étage supplémentaire.

Finissez en rajoutant un troisième disque de galette et en décorant le dessus de quelques zestes de citron. Servez aussitôt.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme «Rillettes et Tartinables» Cap Océan.



MACARONS SALÉS AU SAUMON FROMAGE FRAIS & FINES HERBES

| 8 x6 |



INGRÉDIENTS

- 2 pots de tartinable Saumon Fromage Frais & Fines Herbes 140g
- 180g de sucre glace
- 125g d'amandes en poudre
- 50g de sucre en poudre
- 90g de blanc d'œuf (*à température ambiante*)
- Du sel et du poivre

MATÉRIEL

- Un saladier
- Une spatule
- Du papier sulfurisé
- Un robot
- Une poche à douille + douille unie
- Un four + plaque à pâtisserie



RÉALISATION

Mixez le sucre glace avec la poudre d'amande dans un blender, puis passez ce mélange au tamis. Ajoutez ensuite le sel et le poivre.

Montez les blancs en neige en n'oubliant pas d'incorporer un peu de sucre en poudre et une pincée de sel. Quand les blancs sont bien montés, ajoutez le reste du sucre. Pour des macarons bien lisses, il faut que les blancs soient le plus ferme possible.

Incorporez la poudre d'amande et le sucre glace aux blancs et mélangez délicatement du bas vers le haut à l'aide d'une spatule, pour ne pas les faire retomber.

Préparez votre poche à douille (*avec une douille unie*), puis insérez-y la pâte à macaron.

Réalisez des tas réguliers sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis laissez vos macarons « croûter » à l'air libre pendant 45 minutes (*le doigt ne doit pas coller sur celui-ci*).

Préchauffez le four (*chaleur tournante*) à 140°C. Enfourez la plaque de macarons dans le four chaud pendant 13 à 15 minutes de cuisson. Les macarons doivent former une collerette. Laissez reposer à la sortie du four avant de retirer les biscuits du papier de cuisson.

Tartinez la moitié des coques de macarons avec le tartinable Saumon Fromage Frais & Fines Herbes puis refermez les macarons avec une deuxième coque.

Servez et dégustez !



MINI-CLUB SANDWICH SAPIN & TOAST FEUILLETÉ ÉTOILÉ

| 8 x4 |



INGRÉDIENTS

Pour les mini club-sandwichs en forme de sapin :

- Pain de votre choix (*pour plus de contrastes, sélectionnez plusieurs types de pain*)
- Rillettes et tartinables de votre choix

Pour les toasts feuilletés en forme d'étoile :

- Pâte feuilletée
- Rillettes et tartinables de votre choix
- Beurre fondu ou jaune d'oeuf
- Toppings de votre choix : piment d'Espelette, poivre, cerneaux de noix, pistaches concassées

MATÉRIEL

Pour les mini club-sandwich en forme de sapin :

- Emporte-pièce en forme de sapin
- Couteau

Pour les toasts feuilletés en forme d'étoile :

- Emporte-pièce en forme d'étoile
- Poche à douille
- Four



RÉALISATION

Réalisation des mini-club sandwichs (en forme de sapin) :

Sélectionnez plusieurs types de pain, de couleurs différentes (*complet, aux céréales, au seigle ou encore au maïs ...*)

Découpez des formes de sapins à l'aide de votre emporte-pièce. Pour que vos sapins tiennent debout assurez-vous d'avoir une base plane.

Choisissez les rillettes et tartinable de votre choix et tartinez généreusement vos pains. Les rillettes de Saumon ASC Echalote, le tartinable Thon MSC Fromage Frais & Ciboulette ou encore les rillettes de Thon MSC Chorizo se prêtent extrêmement bien à ce type de recette.

Formez vos petits sandwichs puis faites-les tenir debout sur un plat. Vos petits sapins sont prêts à être dégustés !

Réalisation des toasts feuilletés (en forme d'étoile) :

Étalez la pâte feuilletée et découpez des étoiles à l'aide de vos emporte-pièces.

Enlevez le surplus de pâte puis appliquez au pinceau un peu de beurre fondu (*ou du jaune d'œuf*) sur vos étoiles pour assurer une belle dorure. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Enfournez pour 15 à 20 minutes. Surveillez la cuisson.

Si vos étoiles ont beaucoup gonflé, coupez-les en 2 pour diminuer l'épaisseur. Cela vous permettra également d'avoir une surface plane.

Sur le dessus des étoiles, déposez le tartinable de votre choix à l'aide d'une poche à douille.

Selon votre convenance, ajoutez sur le dessus quelques épices, herbes aromatiques ou autres toppings.

Servez directement et dégustez !

CAPOCÉAN

Authentiquement *GOURMAND.*

Z.I. DU PORZO
56700 KERVIGNAC

SUIVEZ-NOUS SUR :

 CAPOCEAN_OFFICIEL

 CAPOCÉAN

 CAP OCÉAN

 CAPOCEAN_OFFICIEL

WWW.CAPOCEAN.FR

