

Apéro-style(s)

Les moments...

recettes
à partager



La Collective des Apéritifs à Croquer

Sommaire



- Apéro-Style[s] En famille page 4
- Apéro-Style[s] Relax page 10
- Apéro-Style[s] Sophistiqué page 16
- Apéro-Style[s] Duo page 22

Les moments Apéro- style(s)

A vos
recettes !



Après avoir exploré le moment apéritif sous l'angle de la déco en 2009 avec le guide **Apéro-Style[s]**, la Collective des Apéritifs à Croquer met en lumière cette année toute la diversité et la gourmandise de ses produits en créant un livret de recettes exclusives : **Les moments Apéro-Style[s]**

« **Les Moments Apéro-Style[s]** », c'est pour chaque moment apéritif une série de recettes associées :

- **Apéro-Style[s] En famille** : des recettes ludiques pour des moments apéritifs à partager en famille
- **Apéro-Style[s] Relax** : des recettes simples et rapides pour savourer un pur moment de détente
- **Apéro-Style[s] Sophistiqué** : des recettes élaborées et festives, à tendance dinatoire, pour impressionner vos invités
- **Apéro-Style[s] Duo** : des recettes piquantes et chaleureuses pour un moment intime à vivre seulement à deux !

Crackers, bretzels et gaufrettes ; tuiles, soufflés et tortillas, cacahuètes, pistaches, noix de cajou, noix de pécan, amandes et autres graines ou encore fruits secs... La grande diversité de goûts, formes et textures des apéritifs à croquer permet toutes les idées de recettes pour tous les moments apéritifs !

Les moments Apéro- style(s)

en famille

un moment
de complicité
à partager



Le moment apéritif peut être l'occasion de nouer de nouveaux contacts ou de profiter d'un moment chaleureux avec ses amis ou ses collègues. Mais c'est aussi **un moment que l'on aime partager en famille**.

Avec les recettes **Apéro-Style[s] en famille**, créez un apéritif simple et convivial, à savourer le temps d'un week-end, pendant les vacances ou dès que vous en avez envie...

Ainsi, petits et grands participent à la préparation d'un apéritif festif et ludique : **c'est l'occasion pour la nouvelle génération d'apprendre à cuisiner et de mettre la main à la pâte !**

Au menu : des soufflés croustillants façon mille-feuilles, des brochettes de bretzels ou des boules de gaufrettes au fromage...

Avec Apéro-Style[s] en famille, partagez un moment chaleureux !



Œufs durs farcis aux soufflés bacon



Brochettes de bâtonnets de bretzels,
billes de mozzarella et olives



Petites brochettes de tomates cerise
et gaufrettes au fromage



1000 feuilles de soufflés
et mousse de foie



Œufs durs farcis aux soufflés bacon



Ingrédients
pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 1 c à soupe de mayonnaise
- 1 paquet de soufflés au goût bacon
- 1 paquet de soufflés en forme de frite pour la déco
- 1 c à café de ciboulette ciselée
- sel
- poivre au moulin

Mettez vos œufs à durcir 8 min dans une casserole d'eau bouillante.

Passez sous l'eau froide et écalez les œufs.

Coupez les œufs durs en deux et récupérez le jaune.

Écrasez-le à la fourchette avec la mayonnaise, la ciboulette et 12 soufflés au bacon émiettés.

Remplissez les blancs d'œufs durs de ce mélange puis décorez avec un soufflé au bacon et des soufflés en forme de frite.

Brochettes de bâtonnets de bretzels, billes de mozzarella et olives



Ingrédients
pour 4 personnes :

1 paquet de bretzels longs
24 olives noires dénoyautées
16 mini-boules de mozzarella
sel
poivre au moulin

Salez et poivrez les mini-boules de mozzarella.
Enfilez délicatement sur des bretzels longs
1 mini-boule de mozzarella en alternant
avec 2 olives noires.

1000 feuilles de soufflés et mousse de foie



Ingrédients
pour 4 personnes :

- 1 paquet de soufflés au fromage
- 1 part de mousse de foie de volaille

Prélevez des boules de mousse de foie de volaille à l'aide d'une cuillère parisienne et intercalez-les entre deux soufflés au fromage.
Servez sans attendre.

Petites brochettes de tomates cerise et gaufrettes au fromage



Ingrédients
pour 4 personnes :

16 tomates cerise
1 paquet de
gaufrettes
au fromage
16 piques en bois

Coupez les tomates cerise en deux.
Enfilez sur des piques en bois
une moitié de tomate, 1 boule de gaufrette
au fromage et demi-tomate cerise.
Servez sans attendre.

Les moments Apéro- style(s)

relax

décompressez
à l'apéritif



Avec **Apéro-Style[s] Relax**, la Collective des Apéritifs à Croquer vous invite à décompresser et à profiter d'un **instant 100% décontracté autour d'un apéritif improvisé**.

Saison Foot, soirées Poker, fiestas du week-end... les occasions ne manquent pas pour passer de vrais moments de partage entre copains.

La seule présence féminine acceptée ? Celle de la Collective des Apéritifs à Croquer qui sera votre partenaire « apéritif » en toutes occasions !

Au menu d'**Apéro-Style[s] Relax** : des **recettes simples et rapides à préparer** : sandwiches de mini pizzas, canapés de crackers & fromage aux amandes...

Top départ des soldes, vous venez de passer votre journée avec vos deux meilleures amies à courir les boutiques... pour bien terminer la journée, rien de tel qu'un apéritif entre copines !

Avec **Apéro-Style[s] Relax**, créez des recettes tendances et originales : gaufrettes fondantes et jambon de parme, fruits secs et mini camemberts...

Un moment très « Girly » à ne partager qu'entre filles !



Mini camemberts croustillants
aux cacahuètes et fruits secs



Canapés de crackers gorgonzola,
poire et amande fumée



Sandwiches de crackers au goût pizza
à la ricotta



Gaufrettes à l'emmental
enveloppées de parme



Mini camemberts croustillants aux cacahuètes et fruits secs



Ingrédients
pour 4 personnes :

8 mini camemberts
2 c à soupe de
mélange de fruits secs
2 c à soupe de
cacahuètes grillées
à sec
poivre du moulin

Fendez les mini camemberts en deux dans l'épaisseur et donnez un tour de moulin à poivre.

Garnissez la moitié des mini camemberts de mélange de fruits secs émincés et l'autre moitié de cacahuètes grossièrement concassées.

Canapés de crackers gorgonzola, poire et amande fumée



Ingrédients
pour 4 personnes :

1 paquet de crackers
1 poire
50 g de gorgonzola
1 paquet d'amandes fumées

Coupez la poire en quatre, ôtez le cœur et détaillez-la en 16 lamelles.

Recouvrez les crackers d'une lamelle de poire, d'un petit morceau de gorgonzola et d'une amande fumée.

Sandwiches de crackers goût pizza à la ricotta



Ingrédients
pour 4 personnes :

1 boîte de crackers
goût pizza
100 g de ricotta
2 c à soupe de caviar
de tomate séchée
poivre au moulin

Mélangez la ricotta et le caviar de tomates séchées.
Poivrez.

Déposez une petite cuillère de ce mélange
sur un cracker goût pizza et refermez avec
un deuxième cracker comme un sandwich.

Gaufrettes à l'emmental enveloppées de jambon



Ingrédients
pour 4 personnes :

- 1 paquet de bâtonnets de gaufrettes à l'emmental
- 5 fines tranches de jambon de Parme
- 1 bouquet de basilic

Déposez une petite feuille de basilic dans une lamelle de jambon de Parme. Enveloppez délicatement les bâtonnets de gaufrettes dans la fine tranche de jambon.

Les moments Apéro- style(s)

sophistique

pour
un apéritif
« so chic »



Passer moins de temps à table, se retrouver de manière plus conviviale entre amis, varier les goûts et multiplier les saveurs... l'apéritif dînatoire introduit une notion de plaisir des yeux aussi bien qu'un raffinement culinaire nettement plus avancé.

Plus convivial et moins solennel qu'un dîner classique, plus élaboré qu'un apéritif classique, l'apéritif dînatoire est un repas informel, où l'on bouleverse les codes : debout ou assis sur le canapé du salon, pas d'assiette, pas de couverts et tout le monde se régale !

Pour épater vos convives au moment de l'apéritif, il suffit d'un brin d'imagination, un zeste d'audace et d'un peu de temps devant soi !

Pour vous aider, la Collective des Apéritifs à Croquer a créé l'**Apéro-Style[s] sophistiqué** : une série de **4 recettes inventives et festives utilisant des produits gourmets pour des associations gustatives recherchées**.

Craquez pour des mini tartares de bœuf sur tuiles croustillantes ou fondez pour des canapés de crackers au foie gras et éclats de noix... pour un apéritif dînatoire réussi à coup sûr !



Dip de feuilletés torsadés
et petits toasts grillés



Mini tartares de bœuf aux amandes
sur tuiles



Canapés de crackers au foie gras
et aux noix de pécan



Cubes d'omelette espagnole
aux tortillas



Dip de feuilletés torsadés et petits toasts grillés



Ingrédients
pour 6/8 personnes :

2 paquets de
feuilletés torsadés
1 paquet de petits
toasts grillés
20 cl de crème
fraîche allégée
1 c à soupe
de tapenade
1 c à soupe de
persillade déshydratée
1 c à soupe de caviar
de tomate séchée
sel, poivre

Versez la crème dans 3 petits bols.

Salez, poivrez et mélangez-les
avec la tapenade d'une part, les herbes
et le caviar de tomates séchées d'autre part.

Servez ces 3 sauces en dip avec les feuilletés torsadés
et étalez également sur des petits toasts grillés.

Mini tartares de bœuf aux amandes sur tuiles



Ingrédients
pour 6/8 personnes :

- 1 paquet de tuiles
- 1 paquet d'amandes fumées
- 150 g de bœuf haché du jour
- 1 c à café de pesto
- 1 petit bouquet dé basilic
- sel, poivre

Mélangez la viande hachée et le pesto.

Salez et poivrez.

Prélevez des petites cuillérées de tartare et déposez-les sur une tuile salée.

Posez une amande fumée sur le dessus.

Décorez avec une petite feuille de basilic.

Canapés de crackers au foie gras et aux noix de pécan



Ingrédients
pour 6/8 personnes :

1 paquet de
crackers salés
150 g de foie gras
2 c à soupe de
confiture d'oignons
50 g de noix de pécan
poivre au moulin

Coupez de fines lamelles de foie gras et déposez-les sur les crackers salés.
Donnez un tour de moulin à poivre et recouvrez d'un petit peu de confiture d'oignons.
Décorez d'un cerneau de noix de pécan.

Cubes d'omelette espagnole aux tortillas



Ingrédients
pour 6/8 personnes :

- 1 paquet de tortillas
- 4 œufs
- 1 c à soupe de persillade déshydratée
- 1 c à soupe d'huile d'olive

Écrasez grossièrement les tortillas et versez dans un saladier.

Ajoutez les œufs battus et les herbes.

Poivrez au moulin et mélangez délicatement.

Mettez à cuire 2 min de chaque côté dans une poêle antiadhésive avec l'huile d'olive.

Laissez refroidir et coupez en cubes.

Les moments Apéro- style(s)

duo

un apéritif
qui se partage
à deux



Premier rendez-vous, Saint-Valentin, noces de coton ou de diamant, première année d'amour ou tout simplement pour se retrouver après une journée de travail... les occasions de passer un moment en tête à tête amoureux sont nombreuses.

Pour séduire son nouvel amoureux ou encore entretenir la flamme, **l'apéritif est aussi un bon moyen de vivre de tendres moments craquants** avec celui ou celle que l'on aime.

Alors, pour rendre votre moitié encore plus « in love », **la Collective des Apéritifs à Croquer a planché pour vous sur des recettes à part, à vivre en duo.**

Surprenez votre moitié et donnez du piquant à votre moment apéritif avec cette série de 4 recettes intimes et élaborées utilisant des ingrédients exotiques pour des associations inattendues : maki de saumon fumé et mélange de graines ou encore chutney de mangue, tuiles tout en finesse et éclats croquants de cacahuètes.

Des recettes qui réveilleront la passion qui sommeille en chacun d'entre nous... **Succès garanti à l'heure de l'apéritif !**



Œufs à la coque, tuile de bacon et
mouillettes de soufflés en forme de frites



Maki de saumon fumé croustillant



Tuiles de magret de canard, chutney
de mangue et éclats de cacahuètes



Mini tartares de Saint-Jacques
aux pistaches sur tortillas



Œufs à la coque, tuile de bacon et mouillettes de soufflés en forme de frites



Ingrédients
pour 2 personnes :

- 1 paquet de soufflés en forme de frites
- 2 œufs extra frais
- 1 tranche de bacon
- 1 c à café d'huile d'olive
- poivre au moulin
- ciboulette

Mettez à cuire vos œufs 3 min dans une casserole d'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, faites cuire la tranche de bacon dans une poêle avec l'huile d'olive, elle doit être croustillante.

Déposez-la sur du papier absorbant et cassez-la en deux de façon à avoir une forme de tuile.

Servez les œufs ouverts avec quelques ciselures de ciboulette et la tuile de bacon accompagnés des soufflés en forme de frite en guise de mouillettes.

Maki de saumon fumé croustillant



Ingrédients
pour 2 personnes :

2 belles tranches
de saumon fumé
100 g de fromage frais
1 filet d'huile d'olive
25 g de mélange
de graines japonaises
poivre au moulin

Écrasez le fromage frais avec l'huile d'olive
et poivrez au moulin.

Déposez sur le bord des tranches de saumon.

Roulez serré et coupez en tronçons.

Décorez d'un mélange
de graines japonaises concassées.

Tuiles de magret de canard, chutney de mangue et éclats de cacahuètes



Ingrédients
pour 2 personnes :

- 1 paquet de tuiles
- 90 g de tranches de magret de canard fumé
- 2 c à soupe de chutney à la mangue
- 1 c à soupe de cacahuètes grillées à sec

Tartinez délicatement les tuiles de chutney à la mangue puis recouvrez d'une petite lamelle de magret de canard fumé.
Saupoudrez de cacahuètes grillées à sec grossièrement concassées.

Mini tartares de Saint-Jacques aux pistaches sur tortillas



Ingrédients
pour 2 personnes :

- 1 paquet de tortillas
- 1 paquet de pistaches
- 5 noix de Saint-Jacques extra fraîches ou surgelées
- 1 c à café de ciboulette ciselée
- 1 c à café de jus de citron vert
- 1 filet d'huile de sésame
- sel, poivre au moulin

Décorez et concassez grossièrement les pistaches.

Hachez finement au couteau les noix de Saint-Jacques.

Salez, poivrez, ajoutez la ciboulette ciselée, le jus de citron et le filet d'huile de sésame.

Mélangez et répartissez sur les tortillas.

Recouvrez de pistaches concassées et servez sans attendre.

La Collective des Apéritifs à Croquer

- La vocation de la Collective des Apéritifs à Croquer est de **fournir des informations sur l'apéritif**, un moment privilégié des Français et **les apéritifs à croquer traditionnellement présents lors de ce moment**.
- **Les Apéritifs à Croquer recouvrent les produits consommés au moment de l'apéritif** : biscuits tels que les crackers, bretzels et gaufrettes ; tuiles, soufflés et tortillas, cacahuètes, pistaches, noix de cajou, noix de pécan, amandes et autres graines, fruits secs.
Au total plus de 250 apéritifs à croquer !
- La collective regroupe les principaux fabricants d'apéritifs à croquer et leurs marques : BOEHLI, GENERAL MILLS LANDES, INTERSNACK FRANCE, LOCMARIA, KRAFT FOODS FRANCE, MILLCREPES, PEPSICO FRANCE, UNITED BISCUITS FRANCE



www.instantcraquant.com

Contacts Presse

Agence Wellcom
Tél. : 01 46 34 60 60
Géraldine Clatot - Stéphanie Beauhaire
gcl@wellcom.fr - stb@wellcom.fr

