



les classiques



les branchés

Carnet de recettes

# Apéro-Style(s) les tribus



les djeunes



les naturels



La Collective des Apéritifs à Croquer

# sommaire

L' Apéro-Style[s]

des branchés

6

L' Apéro-Style[s]

des classiques

12

L' Apéro-Style[s]

des d'jeuns

18

L' Apéro-Style[s]

des natures

24

# les tribus Apéro-Style[s]

A chaque tribu, son apéritif !

## La Collective des Apéritifs à Croquer : créatrice de tendances apéritives !

Des conseils déco pour créer l'ambiance apéritive qui vous ressemble, Des recettes pour créer son parfait **moment apéritif** ou **son apéritif « fait-maison »**... Depuis 3 ans, la Collective des Apéritifs à Croquer s'attache à décrypter toutes les tendances autour du **moment apéritif** en vous proposant des livrets pratiques et gourmands pour que l'apéritif soit toujours **source de création et d'originalité**.

Cette année, la Collective des Apéritifs à Croquer part donc à l'assaut des Tribus !

- Parce que nous faisons tous partie d'un clan avec **des rites, des goûts et des envies en commun**,
- Parce que nous nous **attachons naturellement** à des personnes aux **valeurs similaires** avec qui l'on peut **échanger et partager**,

... Nous appartenons tous à une **tribu**... Et ce, **même lors du moment apéritif** !

## 4 territoires, 4 personnalités, 4 philosophies différentes... pour des recettes toujours plus gourmandes

Avec les tribus Apéro-Style[s], créez les recettes qui vous ressemblent grâce à la **grande diversité de goûts, de formes et de textures** des apéritifs à croquer.

Crackers, Bretzels et Gaufrettes, Tuiles, Soufflés et Tortillas, Cacahuètes, Pistaches et Noix, Amandes et autres graines ou encore Fruits secs... Ce sont **autant de produits savoureux à cuisiner**, qui permettent **toutes les idées recettes selon sa tribu**.

S'inspirant des rites et personnalités de chacune des tribus et jouant autour de ses **8 grandes catégories de produits**, la Collective des Apéritifs à Croquer crée pour vous **16 recettes exclusives**, toujours en collaboration avec Laurence du Tilly.

Toujours à la pointe des nouvelles tendances ?  
Précurseur dans la vie, comme à l'apéritif ?

Vous appartenez à :

la tribu des branchés



Pour vous, le moment apéritif est synonyme de partage et d'échange ? C'est aussi l'occasion de réunir votre cocon familial, toutes générations confondues ?

Vous faites partie de :

la tribu des classiques

Et vous, à quelle tribu apéritive appartenez-vous ?

Pour vous, le moment apéritif est l'occasion de rester connecté à votre bande. C'est surtout un moment fun, convivial, sans vous préoccuper de passer trop de temps en cuisine ?

Votre bande est :

la tribu des d'jeuns



Vous aimez avant tout l'authenticité et le naturel ? Pour vous, le moment apéritif doit être zen, simple mais gourmand ?

Vous êtes de :

la tribu des natures



# L'univers des branchés



## L'Apéro-Style(s) des branchés

### Les Branchés : créateurs de tendance !

Toujours à la **pointe de la mode**, les **Branchés** ne suivent pas les tendances, **ils les créent** ! Les boîtes de nuit sont désormais définitivement ringardes et les **Branchés** se retrouvent dans des endroits insolites ou encore, comble de la « branchitude », chez les uns ou les autres. Ce sont les nouveaux points de réunion des **Branchés** où ils aiment se retrouver entre eux et entre deux week-ends à Londres ou Berlin.

Très attachés à leur style vestimentaire, ils suivent de près les derniers créateurs et se positionnent en tant que **précurseurs des futures tendances**... Mode, musique, art, nouvelles façons de recevoir et de cuisiner : rien ne leur échappe, **ils sont ceux qu'il faut suivre pour être trendy** !

### L'apéritif sera original ou ne sera pas !

Le moment apéritif pour les **Branchés** est bien plus qu'un simple « apéro » entre amis, c'est un moment incontournable et **100% tendance**.

Ils considèrent l'apéritif comme « **LE** » moment où ils vont pouvoir échanger sur la nouvelle expo à ne louper sous aucun prétexte, le lieu qu'il faut absolument découvrir pour ses prochaines vacances. **Visionnaires et friands de nouveautés**, tant en terme d'aliments, de saveurs que de décoration, les **Branchés** adorent pouvoir épater leurs invités avec leurs toutes dernières trouvailles. Vaisselle design, table à thème, couleurs vives, rien n'est laissé au hasard et tout est réuni pour que les **Branchés** passent un moment apéritif « **in** » et **original** !

Dips de tortillas, sandwichs de bretzels, soupe glacée à la gaufrette et petits desserts salés... Les **Branchés** trouveront des **recettes pleines de peps** pour épater leurs amis.

crackers et bretzels

soufflés et gaufrettes

tuiles et tortillas

graines et fruits secs



## Sandwichs de bretzels au chorizo, melon & mozzarella

Ingédients  
pour 4 personnes :

1 paquet de bretzels ronds,  
1 melon,  
½ barre de mozzarella,  
1 chorizo fort,  
10 brins de ciboulette

Ôtez la peau du chorizo et coupez-le en rondelles de 5 mm d'épaisseur • Coupez votre melon en deux, ôtez les graines puis coupez chaque moitié en tranches de 5 mm d'épaisseur • Détaillez des petits ronds de melon à l'aide d'un emporte pièce du diamètre de votre chorizo • Coupez la mozzarella en tranches de 5 mm également et détaillez-les en petits ronds • Préparez vos petits canapés en alternant un bretzel, un rond de melon, une tranche de chorizo, un rond de mozzarella et un bretzel • Servez saupoudré de ciboulette ciselée •



## Petite soupe glacée & et ses billes de gaufrettes

Ingédients  
pour 4 personnes :

1 paquet de petites billes de gaufrettes apéritives,  
250 g de betteraves rouges cuites,  
4 fraises,  
½ oignon rouge,  
1 c à soupe de vinaigre balsamique,  
1 yaourt grec,  
10 brins de ciboulette,  
Tabasco,  
sel, poivre



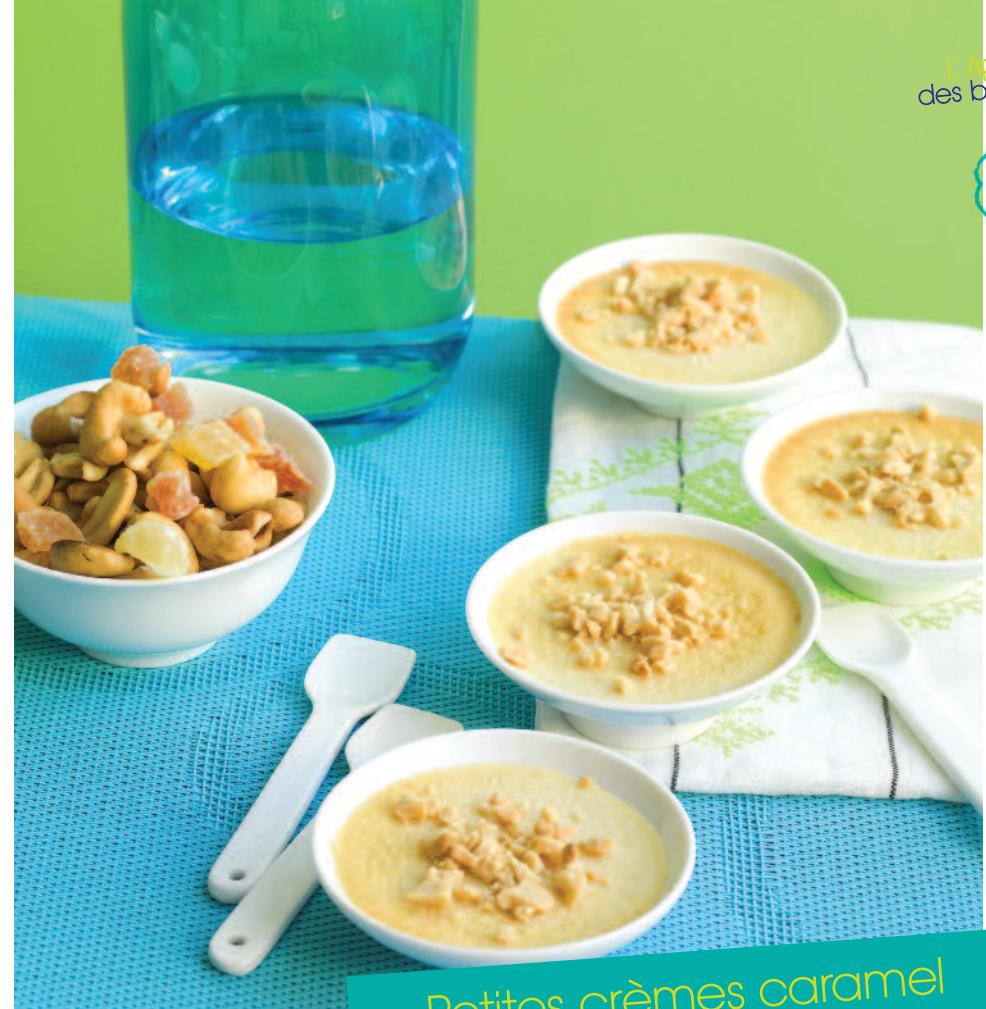
### Dips de tortillas

### & fondue de camembert

Ingédients  
pour 4 personnes :

1 paquet de tortillas,  
4 mini camemberts ou mini  
fromages type Caprice des Dieux,  
1 c à soupe de sirop d'érable,  
poivre au moulin

A l'aide d'un couteau tranchant, ôtez la croûte sur le dessus des fromages • Placez-les 5 min sous le gril du four bien chaud • Ajoutez un trait de sirop d'érable et un tour de moulin à poivre • Servez avec des tortillas pour faire un dip de fromage fondu •



### Petites crèmes caramel aux cacahuètes

Versez 80 g de cacahuètes dans le mixer et réduisez-les en poudre • Concassez grossièrement les 20 g restant • Fouettez le lait concentré sucré, le lait et les œufs • Ajoutez les cacahuètes en poudre, mélangez et versez dans des ramequins • Enfournez pour 40 min de cuisson dans un four préchauffé à 150°C • Saupoudrez de cacahuètes concassées à la sortie du four • Servez froid •

Ingédients  
pour 4 personnes :

1 boîte de lait concentré sucré,  
1 et ½ l de lait,  
3 œufs,  
100 g de cacahuètes

# L'univers des classiques



## L'Apéro-Style[s] des classiques

### Les Classiques : partage et convivialité

Les **Classiques** ont vraiment tout d'une tribu !

C'est autour du cocon familial qu'ils se rassemblent, réunissant **toutes les générations**, des plus jeunes aux plus anciens, généreusement célébrées autour de dîners de fête, de repas du dimanche, d'anniversaires et **bien entendu de l'apéritif** !

Chacune de ces retrouvailles est l'occasion rêvée de partager non pas simplement de bons plats, mais beaucoup plus : **des valeurs de convivialité et d'échange** qu'ils cultivent avec douceur et attention, tout comme on surveille la cuisson d'un met délicat.

### Un apéritif aux valeurs sûres

Pour la tribu des **Classiques**, le moment apéritif est l'occasion de pouvoir déguster en famille des **recettes traditionnelles**, jamais déceptives.

Très attachés à la **présentation de leur apéritif**, autant qu'à la qualité des **produits dégustés**, l'apéritif des **Classiques** est toujours **chic et sobre** : on pare sa table apéritive de tissus **recherchés** et de vaisselle **raffinée** aux tons gris perle et citron.

Il en va de même pour les produits que les **Classiques** vont cuisiner pour leur apéritif : des produits nobles pour des recettes **so chic, recherchées, gourmandes et délicates**.

Au menu : **de la valeur sûre** !

Crackers façon cheese-cake, canapés de gaufrettes au foie gras, champignons farcis aux tortillas façon crumble ou encore mini-tartelettes sucrées/salées.

crackers et  
bretzels

soufflés et  
gaufrettes

tuiles et  
tortillas

graines et  
fruits secs



## Crackers façon cheese-cake au concombre

Ingédients  
pour 4 personnes :

1 paquet de crackers ronds,  
1 concombre (pas trop gros),  
125 g de fromage frais  
type Philadelphia,  
1 c à soupe de menthe ciselée,  
12 cl de crème liquide entière,  
2 feuilles de gélatine,  
sel, poivre au moulin

Râpez 10 cm de votre concombre • Mettez les feuilles de gélatine à tremper 10 min dans l'eau froide • Faites fondre la gélatine essorée dans la crème liquide chauffée • Fouettez le fromage frais avec le concombre râpé, la menthe, la crème tiédie, du sel et du poivre • Versez dans un moule à mini tartelettes en silicone et placez 4h au froid • Déposez un cracker sur chaque petit cheese-cake et retournez et démoulez • Décorez avec de fines lamelles de concombre •



## Canapés de gaufrettes au foie gras & soufflés à la cacahuète

Réduisez en fines miettes les soufflés à la cacahuète • Démoulez le foie gras et prélevez des billes à l'aide d'une cuillère parisienne • Poivrez-les et roulez-les dans les miettes • Déposez chaque bille de foie gras panée sur une gaufrette salée et maintenez avec une petite pique en bois •

Ingédients  
pour 4 personnes :

1 paquet de gaufrettes  
apéritives carrées,  
1 bocal de foie gras mi-cuit,  
1 poignée de soufflés  
apéritifs aux cacahuètes,  
poivre au moulin



## Champignons farcis au fromage frais & tortillas façon crumble

Ingédients  
pour 4 personnes :  
1 paquet de tortillas,  
1 barquette de petits  
champignons de Paris  
bien blancs,  
1 fromage frais aux figues  
et noix

Emiettez 6 tortillas • Ôtez le pied des champignons et déposez une bille de fromage frais dans chacun d'eux à l'aide d'une cuillère parisienne • Recouvrez de miettes de tortillas et servez avec le reste des tortillas •

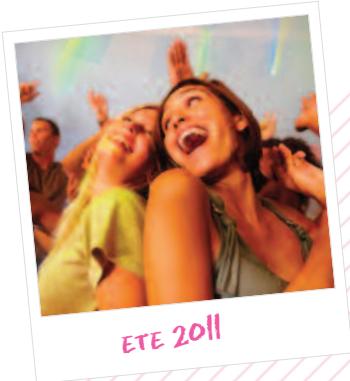


## Mini-tartelettes noix de pécan, amandes & raisins sec au caramel

Coupez la pâte en petits ronds à l'aide d'un emporte pièce • Garnissez vos mini-moules à tartelettes • Préchauffez votre four à 180°C • Mettez le beurre à fondre dans une casserole avec le sucre puis ajoutez le miel et la crème • Mélangez et sortez du feu • Garnissez vos mini-tartelettes de mélange de graines et fruits secs (amandes, noix de pécan, raisins secs), puis nappez avec la préparation chaude sans trop remplir • Enfournez pour 20 min de cuisson • A la fin de cuisson, vous obtiendrez une consistance mousseuse qui durcira en refroidissant •

Ingédients  
pour 4 personnes :  
1 paquet de mélange de graines  
et fruits secs (amandes,  
noix de pécan, raisins secs),  
1 rouleau de pâte sablée,  
60 g de beurre doux,  
75 g de sucre,  
1 c à soupe de miel,  
1 et 1/2 c à soupe  
de crème liquide

# L'univers des d'jeuns



## L'Apéro-Style(s) des d'jeuns

### Les D'jeuns : une tribu 100% connectée !

Les **D'jeuns** accordent beaucoup de temps à leurs sorties et à leurs amis.

Toujours en bande, accros à leurs portables, les **D'jeuns** sont connectés entre eux 24h/24 et partagent les **mêmes codes vestimentaires**, les **mêmes expressions**, les **mêmes goûts**...

Inséparables de leurs copains et copines, ils peuvent passer des heures **à refaire le monde**, à discuter du prochain concert à ne pas louper, de la dernière coupe de cheveux à la mode ou encore du « it-bag » à se procurer sans plus attendre.

### Un moment apéritif fun et fashion !

Véritable génération connectée, les **D'jeuns** organisent leur moment apéritif **en deux textos**. Ils se retrouvent exclusivement entre amis, aucun parent n'est autorisé à y participer !

Pour la préparation de leur apéritif, tout le monde **met la main à la pâte**. Pour la décoration de leur table, ils arrivent à assembler des pièces de vaisselle et des tissus très différents pour créer un ensemble **flashy très tendance**.

Parce qu'ils privilégiennent le temps passé avec leurs amis plutôt que celui passé en la cuisine, les **D'jeuns** improvisent des recettes **simples** mais **toujours gourmandes** : crackers façon flamenkuche, mini-piques de gaufrettes, tortillas façon croque-madame ou encore chouchois de graines salées.

crackers et  
bretzels

soufflés et  
gaufrettes

tuiles et  
tortillas

graines et  
fruits secs



## Crackers façon flamenkuche

Ingédients  
pour 4 personnes :

1 paquet de crackers rectangulaires,  
1 oignon blanc,  
2 c à soupe de crème fraîche épaisse,  
2 c à soupe de fromage blanc,  
1 c à café de persillade,  
100 g de lardons fins,  
1 c à café d'huile d'olive,  
poivre au moulin

Pelez et émincez finement l'oignon • Mettez-le à cuire 5 min à feu moyen dans une poêle avec l'huile d'olive • Ajoutez les lardons et laissez revenir encore 3 min • Mélangez le fromage blanc, la crème et la persillade • Tartinez vos crackers de ce mélange et recouvrez de lardons et d'oignons • Passez vos crackers 5 min dans un four préchauffé à 150°C • Servez chaud •



## Mini-piques de gaufrettes aux tomates séchées et rosette

Préparez des petites brochettes en piquant une tomate séchée, 1 tranche de rosette pliée en quatre et une gaufrette • Dégustez sans plus attendre •

Ingédients  
pour 4 personnes :

1 paquet de gaufrettes apéritives,  
20 tranches très fines de rosette,  
20 tomates séchées



## Tortillas

### façon croque-madame

Ingédients  
pour 4 personnes :

1 paquet de tortillas rondes,  
1 petite brique de béchamel,  
2 œufs,  
1 noix de beurre,  
1 c à café de persillade,  
2 fines tranches  
de jambon blanc,  
sel, poivre au moulin

Déposez une petite couche de béchamel et une lamelle de jambon blanc sur chaque tortilla puis passez 5 min dans un four chaud • Pendant ce temps, mettez une poêle à chauffer avec le beurre • Ajoutez les œufs battus et la persillade • Laissez cuire à feu doux tout en remuant avec une cuillère en bois • Sortez du feu quand le mélange est encore crémeux • Salez, poivrez et déposez une cuillère sur chaque tortilla • Servez chaud •



## Chouchous de graines salées, faisselle aux fruits secs

Préchauffez votre four à 150°C • Versez les graines dans un bol, saupoudrez de sucre en poudre et arrosez de 3 c à soupe de sirop d'érable • Mélangez et versez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé • Laissez caraméliser 10 min au four • Laissez refroidir puis détachez les graines collées entre elles • Servez les petites faisselles avec les graines caramélisées, les fruits secs et le sirop d'érable •

Ingédients  
pour 4 personnes :

150 g de graines salées (pécan,  
noisettes, pistaches, noix de cajou),  
1 paquet de fruits secs,  
1 c à soupe rase  
de sucre en poudre,  
sirop d'érable,  
4 petites faisselles

# L'univers des natures



## L'Apéro-Style[s] des natures

### Les Natures : une tribu authentique

Les **Natures** sont à la mode car la tendance est depuis quelques années au retour à l'**authenticité et au naturel**. Comme leur nom l'indique, cette tribu est proche de la nature et ne s'intéresse pas au superflu ou aux choses matérielles.

Leur crédo ? **La simplicité, la sérénité et l'évasion** pour une communion parfaite avec la nature.

Concernés par les nouveaux enjeux environnementaux, les **Natures** adaptent leur rythme de vie pour laisser le moins d'impact possible sur la planète. Ils aiment **consommer « Slow »**, à savoir des produits locaux et bios et connaissent les meilleures adresses pour **manger sain**. Côté mode, ils savent où trouver les derniers pashminas ultra tendance en coton biologique.

### L'apéritif des Natures : un moment de détente au naturel

Les **Natures** aiment partager le moment apéritif avec leurs amis les plus proches, en débattant de sujets de société qui leurs tiennent à cœur... C'est un **moment de détente** mais surtout un moment d'échange d'idées, toujours dans une **ambiance zen et conviviale**.

Assiettes en bambou, barquettes en bois, vaisselle jetable, verres biodégradables, tissus de table 100% naturels en coton biologique : les **Natures** attachent énormément d'importance à la décoration de leur table, qu'ils aiment **naturelle mais originale**.

Leurs recettes mêlent **plaisir et équilibre** avec des produits de **qualité, légers** et qui ont du **goût** : mini-tartares de courgettes aux bretzels, soufflés apéritifs aux légumes du soleil, taboulé aux herbes et pistaches ou encore œufs cocottes et ses mouillettes apéritives.

crackers et  
bretzels

soufflés et  
gaufrettes

tuiles et  
tortillas

graines et  
fruits secs



## Mini-tartares de courgette aux bretzels

Ingédients  
pour 4 personnes :

1 paquet de bretzels longs,  
1 petite courgette bien ferme,  
30 g de pignons de pin,  
5 belles dattes,  
8 filets d'anchois à l'huile,  
1 petit bouquet de cerfeuil,  
le jus d'½ citron,  
huile d'olive,  
poivre au moulin

Lavez la courgette et coupez-la en petits dés •  
Coupez également les dattes et les anchois en petits dés • Ciselez finement les feuilles de cerfeuil • Mettez les pignons de pin à doré dans une petite poêle • Versez tous ces ingrédients dans un plat, poivrez, arrosez de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive • Mélangez et proposez dans des petites coupelles accompagnées de bretzels •



## Mini-crumbles de soufflés apéritifs aux légumes du soleil

Coupez les poivrons en deux et ôtez les graines •  
Coupez les poivrons et l'aubergine en dés • Mettez une poêle à chauffer avec l'huile d'olive et versez-y les légumes • Saupoudrez de cumin et laissez cuire 20 min à feu doux en remuant de temps en temps • Salez, poivrez et versez dans des petites coupelles • Emiettez grossièrement des soufflés aux oignons sur le dessus •

Ingédients  
pour 4 personnes :

1 paquet de soufflés aux oignons,  
1 petit poivron rouge,  
1 petit poivron jaune,  
½ aubergine,  
2 c à soupe d'huile d'olive,  
1 belle pincée de cumin  
en poudre,  
sel, poivre au moulin



## Oeufs cocottes aux herbes & ses mouillettes de tortillas

Ingédients  
pour 4 personnes :

1 paquet de tortillas,  
4 œufs frais,  
2 c à soupe d'herbes ciselées  
(ciboulette, cerfeuil),  
4 c à café bombées de crème  
fraîche,  
1 noisette de beurre,  
sel, poivre au moulin

Préchauffez votre four à 180°C avec un bain marie  
• Beurrez les ramequins • Versez 1 c de crème  
dans chaque ramequin, ajoutez les herbes, salez  
et poivrez • Ajoutez les œufs et enfournez pour  
10 min de cuisson • Servez avec les tortillas  
comme des mouillettes •



## Taboulé aux herbes, fruits secs et pistache

Versez la semoule dans un plat creux • Arrosez  
avec 1 verre ½ d'eau bouillante salée, l'huile  
d'olive et le jus de citron • Mélangez et laissez  
gonfler • Egrainez la semoule à la fourchette,  
salez et poivrez • Ajoutez les herbes ciselées,  
les pistaches concassées et 2 c à soupe de fruits  
secs coupés en dés • Mélangez et laissez au  
frais avant de servir dans des petits verres •

Ingédients  
pour 4 personnes :

1 paquet de pistaches,  
1 paquet de mélange de fruits secs,  
2 verres de semoule à couscous,  
1 bouquet de ciboulette,  
1 petit bouquet de cerfeuil,  
le jus d'1 citron,  
2 c à soupe d'huile d'olive,  
sel, poivre au moulin

## La Collective des Apéritifs à Croquer

### Informations pratiques

- 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, KRAFT FOODS FRANCE, LOCMARIA, MILLCREPES, PEPSICO FRANCE, UNITED BISCUITS FRANCE.



Retrouvez toutes les recettes du livret **les tribus Apéro-Style(s)** sur le site [www.instantcraquant.com](http://www.instantcraquant.com) pour un téléchargement gratuit et immédiat, ainsi que les recettes des livrets déjà parus.



[www.instantcraquant.com](http://www.instantcraquant.com)



Contacts presse  
Agence Wellcom

Stéphanie Beauhaine  
stb@wellcom.fr

Marian Léonet  
mal@wellcom.fr

Tél : 01 46 34 60 60

les branchés • les classiques • les déjeuns • les naturels

