

# Apero

## CAVIAR D'AUBERGINES (4 personnes)

- 3 aubergines
- 1/2 jus de citron
- 2 gousses d'ail
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 tranches de pain de mie
- Sel et poivre

### Réalisation

- ✓ Difficulté : Facile
- ✓ Préparation : 20 mn
- ✓ Cuisson : 15 min

## HOUMOUS (4 personnes)

- 300g de pois chiche en conserve
- 1/2 jus de citron
- 2 gousses d'ail
- 3 c. à soupe de Tahin (pâte de sésame)
- 1 c. à soupe de cumin
- 4 c. à soupe d'huile d'olive

### Réalisation

- ✓ Difficulté : Facile
- ✓ Préparation : 10 mn

## HOUMOUS DE BETTERAVE (4 personnes)

- 250 g de de pois chiche en conserve
- 1 betterave moyenne cuite et épluchée
  - 1 gousse d'ail
- 1 c à S de Tahin (pâte de sésame)
  - 1/2 jus de citron
- 4 c. à soupe d'huile d'olive

### Réalisation

- ✓ Difficulté : Facile
- ✓ Préparation : 10 mn

# Entrée

## **CAPUCCINO DE PANAIS, CHIPS DE POMME AU FOIE GRAS (4 personnes)**

- Pour le Capuccino de panais et émulsion d'amandes au foie gras :

- 300 g de panais
- 130 g de Foie Gras cru
- 20 cl de lait d'amande
- 50 g d'oignon blanc
- Sel, poivre du moulin
- 5 cl huile de colza
- 6 morceaux de Foie Gras cuit de 5 g environ

- Pour

les Chips de pomme au foie gras :

- 2 pommes pink lady
- 15 g de Foie Gras entier
- Poivre du moulin
- Pour les

Bouchées de bananes séchées au magret et foie gras :

- 6 copeaux de 10 g de Foie Gras
- 6 bananes séchées bien régulières
- 3 tranches de Magret de canard
- Poivre du Népal

Réalisation

- ✓ Difficulté : Facile
- ✓ Préparation : 20 mn
- ✓ Cuisson : 2 h
- ✓ Temps Total : 2 h 20 mn