

## Apéritif Dinatoire

En général lorsque je suis invitée à un apéritif dînatoire, j'y vais souvent à reculons. Non je ne fais pas irruption en moonwalk, mais c'est juste que dans la majorité des cas, je sais que je vais avoir droit au sempiternel cake au thon qui vous plombe l'estomac. Ou alors des chips trop salées à tremper dans du guacamole industriel, qui va finir par maculer votre chemisier d'une jolie constellation vert caca d'oie (oui cette phrase est beaucoup trop longue). Difficile, moi? Non, blasée, peut-être...

Lorsque c'est moi qui reçois, j'ai envie que mes invités picorent un peu de tout sans être écoeurés, avec des petites bouchées qui sortent un peu de l'ordinaire. Et c'est tellement transcendant de dire que oui, c'est moi qui ai tout préparé comme une grande!

Et vous, quel est votre plat de prédilection au moment de l'apéritif ? Interdiction de répondre "cacahuètes" !

[Imprimer](#)

Bouchées au tartare de boeuf

Auteur: Piment-Oiseau

Pour 6 personnes

Ingredients

## Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

- - 100 g de [filet de boeuf](#)
- - 1 échalote
- - 2 branches de coriandre
- - sel
- - poivre
- - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- - quelques gouttes de sauce worcestershire
- - 24 [gaufrettes apéritives au comté et au poivre](#)

### Instructions

1. Emincer la viande en petits dés et les mettre dans un bol. Ciseler l'échalote et la coriandre, et les ajouter dans le bol. Saler, poivrer et verser l'huile d'olive et quelques gouttes de sauce worcestershire. Mélanger et déposer une cuillère à café de tartare sur chaque gaufrette. Servir sans attendre.

---

Astuce: pour varier, remplacer le boeuf par du saumon frais et la coriandre par de l'aneth.

---

[Imprimer](#)

Brochettes de champignons au chorizo

Auteur: Piment-Oiseau

Temps de préparation: 5 minutes

## Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

Temps de cuisson: 2 minutes

Temps total: 7 minutes

Pour 6 personnes

### Ingredients

- - 3 gros [champignons de Paris](#)
- - 100 g de [chorizo fort](#)
- - 1 filet d'huile d'olive
- - sel
- - poivre
- - 1 pincée de [thym](#)
- - ½ [citron](#)

### Instructions

1. Laver les champignons et les couper en quartiers. Les faire sauter au wok pendant 2 minutes avec un filet d'huile d'olive. Assaisonner de sel, poivre et thym, puis arroser de jus de citron. Couper le chorizo en rondelles. Enfiler les champignons et les rondelles de chorizo sur des mini piques à brochettes avant de servir.

---

Astuce: pour les palais sensibles, utiliser du chorizo doux.

---

**Y a pas que les frites dans la vie**

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---