



20 RECETTES DE NOEL

#MOMENTAPERQ



RODOLPHE LE RENNE



INGRÉDIENTS:

- 1 paquet de crackers type Ritz,
- 1 paquet de bretzels
- 10 tomates cerises
- 10 olives noires
- 2 c. à soupe de fromage frais

ÉTAPES:

Coupez en deux vos tomates cerises pour confectionner le nez. Coupez aussi vos olives pour faire les yeux. Mélangez votre fromage frais pour le rendre plus malléable. Disposez vos crackers sur une planche ou un plateau prêt à servir. Ajoutez le nez en bas, un peu de fromage frais en haut pour « coller » les bois des rennes en bretzel puis disposez deux bouts d'olives pour faire leurs yeux !



POMME DE PIN

INGRÉDIENTS:

- 200 gr de fromage frais
- 200 gr d'amandes
- 1 poignée de mélange de noix
- 1 c. à soupe de miel
- 1 paquet de crackers

ÉTAPES:

Dans un bol, mélangez le fromage frais avec le miel et le mélange de noix concassées. Formez une sorte de ballon de rugby sur votre plat de service avec le mélange. Disposez ensuite les amandes en guise de picots de la pomme de pin et ajoutez des crackers au moment de servir ! Le tour est joué !

SAPIN DE NOËL



INGRÉDIENTS:

- 1 paquet de crackers
- 3 à 6 bretzels longs
- 1 fromage de brebis
- 1 paquet de mélanges de noix & fruits (noix, noisettes, amandes, raisins secs, cranberries...)

ÉTAPES:

Prenez une planche à découper ou un support totalement plat. Coupez votre brebis en petit dés d'une part et formez d'autre part une étoile à l'aide d'un couteau. Disposez 3 à 6 bâtons de bretzel pour former le tronc, puis alternez brebis et crackers en étage comme sur la photo. Ajoutez en haut de votre sapin votre étoile puis disposez quelques noix et des fruits secs en guise de boules de Noël ! En voilà un plateau apéro qui devrait plaire au Père Noël.

TOASTS CHÈVRE CHAUD



INGRÉDIENTS:

- 1 baguette de pain
- 1 bûche de chèvre
- 1 mélange de noix type Benenuts
 - 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Du miel et un mélange d'herbes aromatiques

ÉTAPES:

Préchauffez votre four à 180°C. Découpez votre baguette en rondelles (2/3 cm de largeur). À l'aide d'un pinceau badigeonnez légèrement le dessus de vos rondelles de pain avec un peu d'huile d'olive. Coupez votre bûche de chèvre en rondelles aussi. Sur votre rondelle de pain, déposer une rondelle de chèvre ainsi qu'un peu de votre mélange d'herbes. Placez vos toasts sur une plaque ou dans un plat allant au four pendant 5min à 180°C. Sortir vos toasts du four et y ajouter votre mélange de noix, que vous aurez concassé au préalable, sur vos toasts. Les remettre pour 2min au four à 180°C pour les faire gratiner un peu plus. Les sortir du four et y ajouter un filet de miel !



BOUCHÉES FOIE GRAS & NOIX

INGRÉDIENTS:

Une vingtaine de dattes
100 gr de foie gras
Mélange de graines
(amandes et noisettes sont parfaites !)

ÉTAPES:

Coupez vos dattes dans la longueur et enlevez le noyau. Garnissez-les de foie gras, façonnez votre datte pour que rien ne dépasse et disposez une noix de votre choix (amande ou noisette) sur le dessus pour apporter du croquant. Renouvelez l'expérience jusqu'à épuisement du stock et gardez au frais en attendant l'heure de l'apéro !

LES P'TITS RENNES



INGRÉDIENTS:

- 6 vaches qui rit
- 1 sachet de bretzels
- 2 tomates cerises
ou du tabasco
- 12 raisins secs

ÉTAPES:

Ouvrez et disposez votre triangle de vache qui rit sur un plateau. Ajoutez les bretzels en guise de bois des rennes. Coupez en petits dés votre tomate cerise ou ajoutez une goutte de tabasco pour faire le nez et disposez 2 raisins secs pour faire les yeux ! Et pour rendre la dégustation plus facile, vous pouvez les disposer sur des crackers non-salés.



TOAST ROUGE & BLANC

INGRÉDIENTS:

1 sachet de TUC
1 sauce tomate
1 mozzarella
Herbes de provence

ÉTAPES:

Préchauffez votre four à 180°C. Disposez vos TUC dans un plat allant au four. Coupez votre mozza en petits dés. Versez une petite cuillère de sauce tomate sur chaque cracker, disposez quelques bouts de mozza, puis saupoudrez le tout d'herbes de provence. Enfournez une dizaine de minutes et servez tiède !

NOIX AUX ÉPICES



INGRÉDIENTS:

250 gr de noix
de cajou non-salées
et non-grillées
1 c. à café de curry
1 c. à café de cumin
1 c. à café de curcuma
1 c. à café de cannelle

ÉTAPES:

Préchauffez votre four à 260°C pendant 10 minutes. Dans un plat recouvert de papier sulfurisé, disposez vos noix de cajou bien à plat, éteignez votre four et enfournez pour une trentaine de minutes. Cela permet de conserver au mieux le « bon » gras contenu dans les noix ! Dans un bol, mélangez vos épices et votre cannelle. Disposez vos noix de cajou et mélangez bien en ajoutant un peu d'eau (moins de 5cl) pour mieux lier les éléments et un peu de sel. Enfournez de nouveau à 140° pour une vingtaine de minutes et c'est prêt ! Un bon goût d'épices de Noël dans vos noix pour l'apéro :)



GRESSINS DE NOËL

INGRÉDIENTS:

Gressins fins ou bretzel

Fromage frais

3/4 radis

1 tranche de jambon de pays

2 branches de persil

Une poignée de mélange
de graines

ÉTAPES:

Mélangez vivement votre fromage frais pour donner une texture lisse. Coupez finement votre radis, votre jambon, votre persil et votre mélange de graines. Roulez le bout de votre gressin dans le fromage frais puis dans le radis OU les graines OU dans le jambon du pays OU le persil. Renouvelez l'expérience autant qu'il y a de gressins et ho ho ho, c'est prêt!

FORÊT DE SAPINS



INGRÉDIENTS:

- 1 boîte de bretzels
- 4 fajitas
- 1/2 fromage frais
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 avocat
- Des fruits secs

ÉTAPES:

Découpez des parts triangulaires dans vos fajitas, y insérez un long bretzel puis toastez le tout légèrement au grille pain ou à la poêle. Mélangez le fromage frais pour l'assouplir. Détaillez de fines lamelles de saumon fumé. Dans un autre bol, écrasez votre avocat.

Tartinez votre sapin de fromage frais ou d'avocat puis ajoutez votre saumon fumé façon guirlande ou vos fruits secs façon boules de Noël ! Un beau sapin enneigé que vos invités s'empresseront de dévorer !



VERRINES DE NOËL



INGRÉDIENTS:

- 250 gr de pois chiches cuits
- 1 betterave cuite
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de tahini
- 1/2 citron
- 1 sachet de gressins ou Spirales de Vico

ÉTAPES:

Dans votre mixeur, placez les pois-chiches, la betterave grossièrement coupée, l'ail pelé et coupé, le tahini, le jus d'1/2 citron et assaisonnez (sel, poivre & coriandre). Mixez le tout et ajoutez un peu d'eau et un filet d'huile d'olive selon la consistance désirée. Servez soit en portion individuelle dans des verrines avec la moitié d'un gressin soit dans un gros bol accompagné de gressins et dégustez !



TARTINADE DE NOËL

INGRÉDIENTS:

200 gr de chorizo doux ou fort

150 gr de fromage frais

50 gr de coulis de tomates

Quelques feuilles de basilic,
sel & poivre

Pringles pour dipper

ÉTAPES:

Enlevez la peau du chorizo et coupez-le en morceaux grossièrement. Dans un mixeur, placez votre chorizo, votre fromage frais, le coulis de tomates et assaisonnez. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène ! Dégustez avec des Pringles pour dipper.





MON BEAU SAPIN

INGRÉDIENTS:

- 1 concombre
- 1 paquet de bretzels longs
- 1 saucisse type knacki
- Une dizaine de tomates cerises

ÉTAPES:

Lavez votre concombre puis munissez vous d'un économe. Epluchez des bandelettes de votre concombre très finement. Prenez votre bretzel en guise de pic (ou de tronc du sapin ;)) puis enrobez votre lamelle de concombre pour faire une forme de sapin comme sur la photo ! Faites cuire votre saucisse, coupez une tranche pour servir de socle au tronc de votre sapin ! Servez agrémenté de petites tomates cerises pour la décoration.

BOULES DE NOËL



INGRÉDIENTS:

- 20 tomates cerises
- Une pincée de graines de sésame ou de Gavottes écrasées
- 5cl de vinaigre balsamique
- 50gr de sucre en poudre
- 20 bretzels longs

ÉTAPES:

Dans une casserole, versez le sucre avec le vinaigre balsamique et chauffez à feu doux jusqu'à obtenir un caramel. Dans une assiette, versez vos graines de sésame. Lavez vos tomates cerises et piquez-les avec vos bretzels. Alors que le caramel est encore tiède, trempez le bas de vos tomates cerises dedans puis dans vos graines de sésame. Répétez l'opération puis dégustez.



CRACKERS AU CHÈVRE

INGRÉDIENTS:

- 1 paquet de crackers type Ritz
- 1 bûche de chèvre
- Quelques branches de thym
- 1 cuillère à soupe de miel

ÉTAPES:

Préchauffez votre four à 200°C. Etalez sur une plaque une feuille de papier sulfurisé et vos crackers. Coupez des tranches de fromage de chèvre pour les disposer sur vos crackers. Nappez votre fromage de miel et ajoutez quelques branches de thym ; puis enfournez le tout une dizaine de minutes pour que le chèvre commence à bien dorer ! A déguster tiède :)

CHEESECAKE SALÉ



INGRÉDIENTS:

1 sachet de Tuc
50 gr de beurre
4 tranches de
saumon fumé
1 fromage frais
200 gr de ricotta
Baies roses ou aneth



ÉTAPES:

Préparez vos emporte-pièces sur un plat allant au frigo. Mélangez au mixeur les crackers et le beurre. Dans un saladier, mélangez à la fourchette le fromage frais et la ricotta sans trop travailler la pâte pour qu'elle reste ferme. Dans votre emporte-pièce, déposez au fond le mélange crackers-beurre en appuyant bien (1/3 de l'emporte-pièce) puis votre mélange fromage frais-ricotta (2/3) et laissez au frais au minimum 3h. Avant de servir, démoulez délicatement vos cheesecakes et disposez des lamelles de saumons sur le dessus. Disposez quelques baies roses ou aneth au moment de servir.

VERRINES AU POTIRON



INGRÉDIENTS:

1 potiron
coupé en cube
1 grosse noisette
de beurre
1 chèvre frais
1 paquet de
tuiles type Sunbreaks

ÉTAPES:

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre et ajoutez vos cubes de potiron. Laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes environ. Ecrasez le tout à la fourchette et assaisonnez à votre convenance. Dans une verrine, ajoutez la purée de potiron, une petite portion de chèvre frais, de nouveau du potiron puis disposez des tuiles sur le dessus pour ajouter du croustillant et vous en servir en guise de cuillère !



BILLES DE CHÈVRE FRAIS

INGRÉDIENTS:

Gressins fins ou bretzel

Fromage frais

3/4 radis

1 tranche de jambon de pays

2 branches de persil

ÉTAPES:

Disposez deux bols, l'un garni de paprika doux, l'autre de ciboulette ciselée. Dans un saladier, formez des billes de chèvre frais à la main, puis faites les rouler soit dans le paprika soit dans la ciboulette. Prenez un bretzel que vous plantez au milieu de la bille et c'est prêt ! A servir rapidement pour une dégustation optimale !

CHAPEAUX DE NOËL



INGRÉDIENTS:

2 poivrons rouges
1 pot de ricotta
1 blanc d'oeuf
1 feuille de gélatine
1 paquet de crackers
type Michel & Augustin

ÉTAPES:

Faire cuire vos poivrons au four pendant 30 minutes à 180°C. Pelez vos poivrons, retirez les graines et coupez-les en fines lamelles. Égouttez dans une passoire au dessus d'un bol de façon à récupérer le jus des poivrons que vous allez faire tiédir dans une casserole. Pendant ce temps, trempez la gelatine dans un bol d'eau froide jusqu'à ramollissement avant de l'ajouter une fois essorée à la casserole avec le jus de poivrons. Dans un mixeur, mélangez le poivron et la ricotta. Dans un saladier, mélangez donc votre mix de poivrons et la gélatine fondue longuement. Mettez le tout dans une poche à douille au moins 1h au réfrigérateur puis disposez sur des crackers au moment de servir !



TOASTS AU ROQUEFORT

INGRÉDIENTS:

1 fromage roquefort
Une dizaine de noix
1 paquet de
crackers non-salés

ÉTAPES:

Coupez de fines tranches de roquefort, disposez-les sur vos crackers (de préférence non-salés ou encore au riz soufflé) puis ajoutez quelques noix en guise de topping ! Et voilà une recette ultra-rapide pour l'apéro des fêtes de fin d'année pour passer plus de temps avec ses proches !



QUI SOMMES-NOUS ?

Amandes, cacahuètes, tortillas, tuiles, soufflés, bretzels, crackers...tous sous le même drapeau de l'apéro pour vous régaler à l'occasion des fêtes de fin d'année !

Le Syndicat des Apéritifs à Croquer rassemble une dizaine d'entreprises de toutes tailles et représente près de 250 produits traditionnellement consommés au moment de l'apéritif : crackers, bretzels, tuiles, tortillas, biscuits, soufflés, cacahuètes, amandes, noix de cajou... Il a notamment pour vocation de promouvoir le moment apéritif, spécificité de la culture française et moment de partage et de lien social par excellence.

Nos adhérents : Boehli, Cornu, General Mills, Intersnack France, Kellogg's, Loc Maria Biscuits, Michel et Augustin, Mondelez International, Pepsico France.

N'hésitez pas vous aussi à partager vos recettes à base de biscuits apéritifs pour Noël avec le hashtag #MOMENTAPER0 !

@MOMENTAPER0

