

# Les entrées

Ces recettes constituent de véritables entrées très variées ou des tapas à servir au moment de l'apéritif. L'utilisation de la plancha pour débiter un repas lui apporte une touche conviviale et festive.



TAPAS DE CREVETTES À L'ÉCHALOTE

## BROCHETTES GAMBAS-ANANAS

Pour 6 personnes - Préparation: 15 minutes - Cuisson: 4 minutes

24 gambas - 1 ananas frais - 2 c. à s. de rhum - 1 c. à s. d'huile d'olive - sel, poivre

1. Couper les têtes des gambas et les décortiquer. Les mettre dans un plat creux et les arroser de rhum. Saler et poivrer puis laisser macérer pendant 1 heure.
2. Pendant ce temps, peler l'ananas, et le couper en cubes.
3. Égoutter les gambas. Piquer sur chaque pique 4 gambas et 4 cubes d'ananas en les alternant. Badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
4. Faire cuire les brochettes à la plancha 2 minutes de chaque côté. Les servir aussitôt.

## TAPAS DE CREVETTES À L'ÉCHALOTE

Pour 6 personnes - Préparation: 15 minutes - Cuisson: 10 minutes

18 crevettes - 3 échalotes - 2 tomates - 2 c. à s. de vinaigre de cidre - 1 baguette de pain - huile d'olive - sel, poivre

1. Peler et hacher finement les échalotes. Peler, épépiner les tomates et les hacher. Mettre les échalotes et les tomates ainsi préparées dans une petite poêle avec un peu d'huile d'olive. Les faire revenir à feu très doux pendant 3 minutes. Ajouter le vinaigre de cidre. Faire réduire à feu doux pendant 3 minutes. Réserver cette préparation au chaud.
2. Enfiler les crevettes sur des petites piques en bois (3 par pique). Les badigeonner d'huile d'olive et les faire cuire à la plancha 2 minutes de chaque côté.
3. En même temps, déposer les tranches de baguette sur la plancha et les faire dorer de chaque côté. Mettre les tranches de baguette sur un plat. Poser une petite brochette de crevettes sur chaque tartine. Recouvrir d'une c. à c. de sauce aux échalotes.

*Servez ces tapas avec un verre de vin blanc sec bien frais.*

## ESPADON À LA TAPENADE VERTE

Pour 6 personnes - Préparation : 5 minutes - Cuisson : 5 minutes

6 tranches d'espadon - 1 boîte d'anchois à l'huile - 200 g d'olives vertes -  
100 g d'olives noires - 100 g de câpres - 2 gousses d'ail - 2 branches de thym -  
moutarde - 6 c. à s. d'huile d'olive

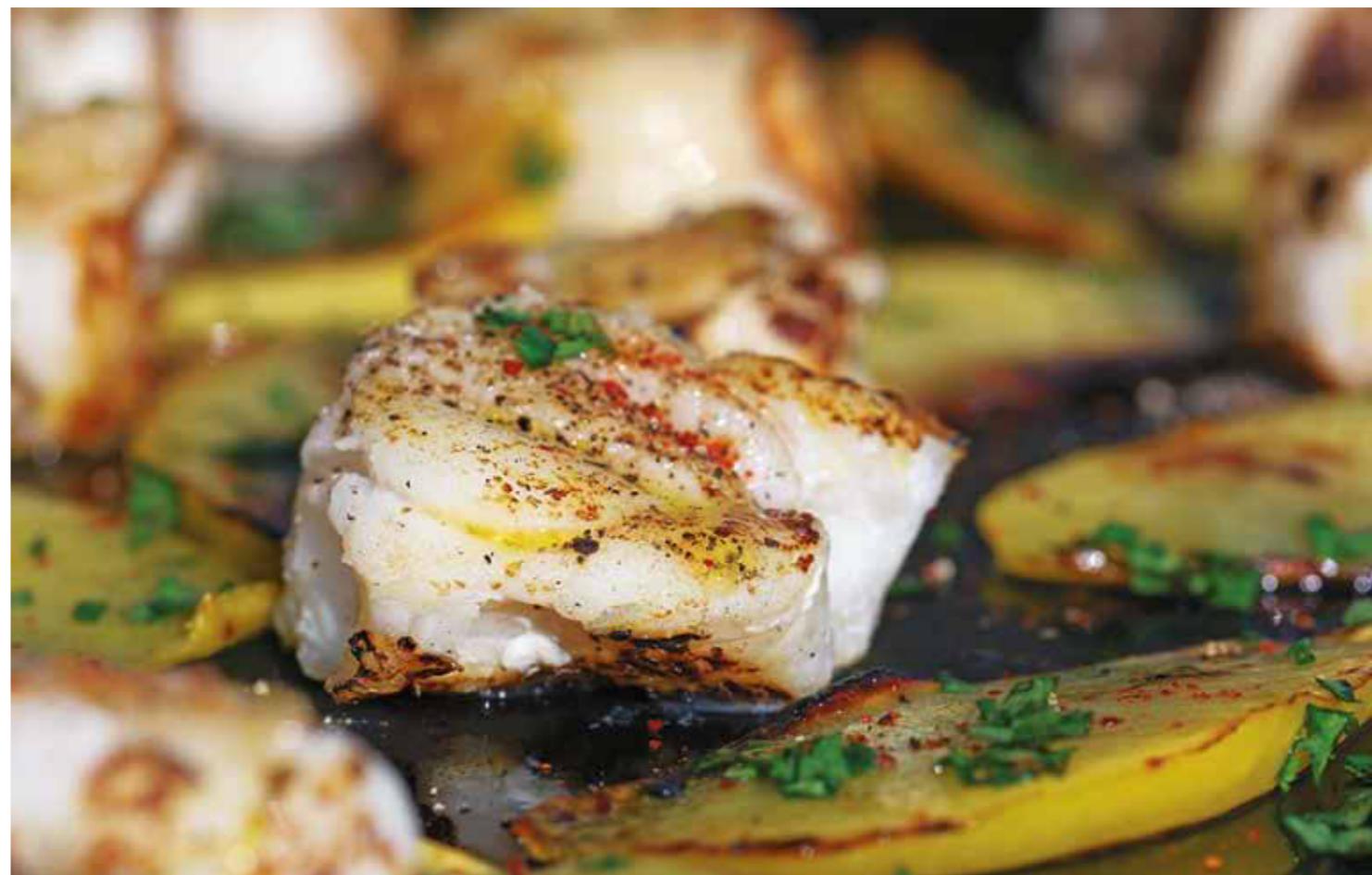
1. Couper les anchois en morceaux. Dénoyer les olives. Égoutter les câpres. Piler les anchois, les câpres et l'ail écrasé. Ajouter le thym effeuillé, 1 c. à c. de moutarde et les olives vertes. Piler jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse. Incorporer peu à peu l'huile d'olive.
2. Faire cuire les tranches d'espadon pendant 2 minutes. Les retourner et les enduire de tapenade. Laisser cuire pendant 3 minutes. Décorer avec les olives noires hachées grossièrement. Servir.

## LOTTE AUX MANGUES

Pour 6 personnes - Préparation : 5 minutes - Cuisson : 12 minutes

1 kg de lotte en filets - 3 mangues - 1 bouquet de persil - 3 c. à s. de crème fraîche  
- 3 c. à c. de pâte de curry rouge - sel

1. Préparer la sauce : faire chauffer la crème dans une petite casserole. Y ajouter la pâte de curry, un peu de sel et le persil haché. Bien mélanger et réserver au chaud.
2. Couper les mangues en lamelles. Couper la lotte en médaillons. Faire cuire la lotte et les mangues à la plancha 2 à 3 minutes de chaque côté. Saler la lotte.
3. Servir avec la sauce au curry à part.



## ANDOUILLETES SUR LIT D'OIGNONS

Pour 6 personnes - Préparation: 20 minutes - Cuisson: 20 minutes

6 andouillettes - 3 oignons - 1 c. à s. de sucre - huile d'olive - sel

1. Couper les oignons en tranches. Huiler légèrement la plancha. Faire cuire les andouillettes et les tranches d'oignon pendant 10 minutes en les retournant souvent. Saupoudrer les oignons de sucre, les saler et bien mélanger.
2. Étaler les oignons et déposer les andouillettes dessus. Laisser cuire encore une dizaine de minutes sous cloche.
3. Servir les andouillettes sur le lit d'oignons bien dorés.

## JOUES DE PORC AUX POIVRONS

Pour 6 personnes - Préparation: 10 minutes - Cuisson: 15 minutes

6 joues de porc - 3 poivrons rouges - persil - huile d'olive - piment d'Espelette - sel

1. Enduire légèrement les joues de porc d'huile d'olive. Les saler. Laver, équeuter les poivrons et les couper en lanières.
2. Faire cuire les joues de porc à la plancha pendant une quinzaine de minutes en les retournant assez souvent pour faire cuire toutes les faces. (En cuisant, la joue de porc prendra une forme assez rebondie.) À mi-cuisson, poser les lanières de poivron sur la plancha et les faire cuire 3 à 4 minutes de chaque côté. Saupoudrer de piment d'Espelette, parsemer de persil haché et servir.

*Les joues de porc se préparent habituellement braisées. Je vous propose une cuisson beaucoup plus rapide pour obtenir une viande particulièrement tendre et savoureuse.*

