



Salé ou sucré
Plaisir des yeux avant le plaisir du palais

pain surprise

Choisir une miché d'un pain à la mie assez serrée : campagne, seigle, au levain...

Découper un couvercle dans la miché avec un couteau à pain. Puis **découper** la mie verticalement à l'intérieur de la miché en suivant le tracé du couvercle.

Dans la croûte du fond, découper un petit trou, y passer la lame du couteau pour détacher la mie du fond de la miché.

Sortir le cylindre de mie de pain. Découper cette mie en tranches fines.

Préparer différentes pâtes à tartiner :

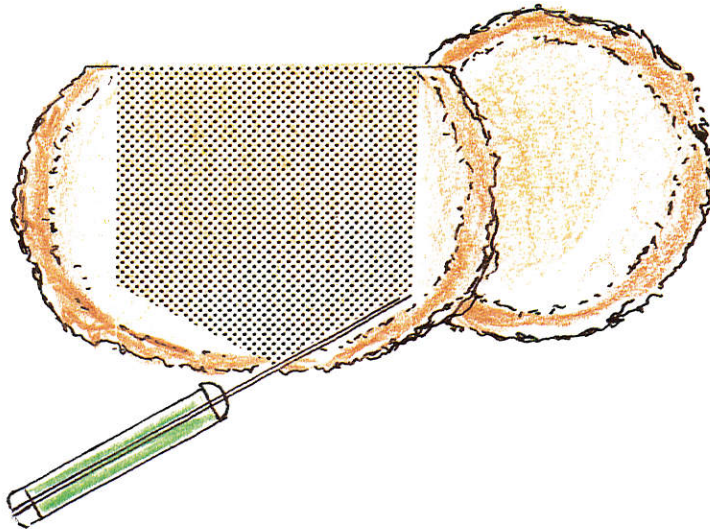
- salées : mousses à base de fromage, ou de poisson, parfumées aux herbes, citron, madère...
- sucrées : miel, chocolat, confiture, noix, noisettes, raisins...
- plus rapide : les pâtes à tartiner (salées ou sucrées), la charcuterie sur pain beurré...

Tartiner chaque tranche de mie de pain avec une seule pâte. Les découper en portions, les **ranger** dans la miché vide, en alternant les goûts et les couleurs.

Pour les pâtes collantes, prévoir des petits sandwiches.

Terminer en replaçant le couvercle noué d'un large ruban.

Utiliser comme présentation des amuse-gueule dans les réceptions, la variété sucrée fera le plaisir des goûters d'enfants.



➔ On dit que l'une des manières de table appréciée est la surprise. Une soupe au chou parfumée d'un caillou (une belle tranche de lard), une terrine en forme de lièvre dans laquelle a cuit un pâté d'herbes, un énorme chausson aux pommes... de terre en sont des exemples.



Pour rivaliser avec les truffes en chocolat
Pour aciduler le plateau de friandises
Pour le plaisir des yeux et des palais gourmands

truffes roses

Pour deux douzaines de truffes environ, il faut :
100 g de beurre
80 g de sucre en poudre
1 jaune d'oeuf
1 cuillerée à soupe de rhum
1 boîte de biscuits roses de Reims

Sucre en poudre pour enrober les truffes
Mélanger le beurre amolli et le sucre. **Ajouter** le jaune d'oeuf et le rhum. **Mouliner** les biscuits pour les réduire en poudre et les **mélanger** à la préparation précédente.

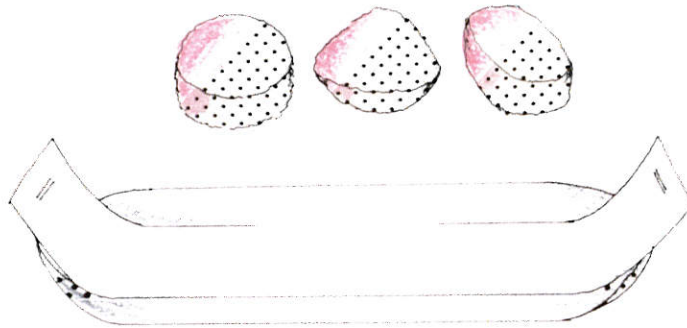
Avec la pâte obtenue, faire des petites boules et les **rouler** dans le sucre.

Mettre au réfrigérateur pour que les truffes durcissent.

On peut leur donner des formes différentes en les aplatissant ou en les roulant dans le creux de la main ou en les tapotant. Elles deviennent alors palets, toupies, cubes.

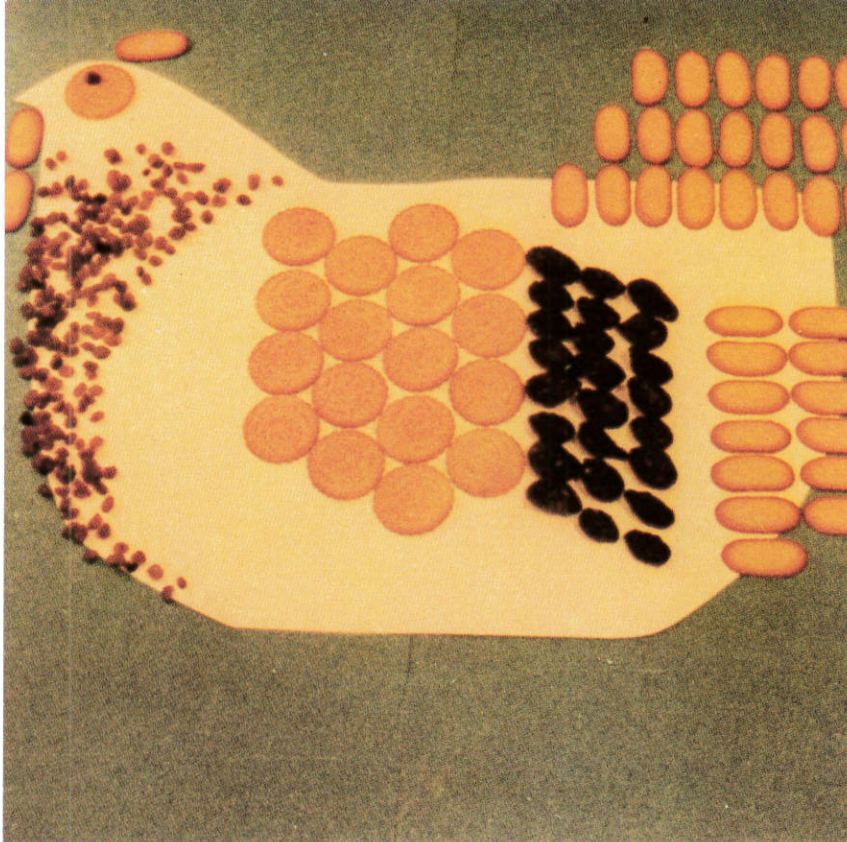
Avec cette préparation, fourrer des fruits secs tels que dattes et pruneaux pour faire des fruits déguisés.

Présenter ces truffes dans des caissettes de papier blanc ou de couleur, à l'occasion de goûters raffinés.



➔ On dit que les boulangers de Reims, soucieux de profiter au maximum de la chaleur de leur four, imaginèrent à la fin du XIXe siècle de cuire des biscuits à l'étuvée, parfumés à la vanille.

Pour les rendre plus gais, ils ajoutèrent un peu de carmin de cochenille qui leur donne leur couleur rose particulière.

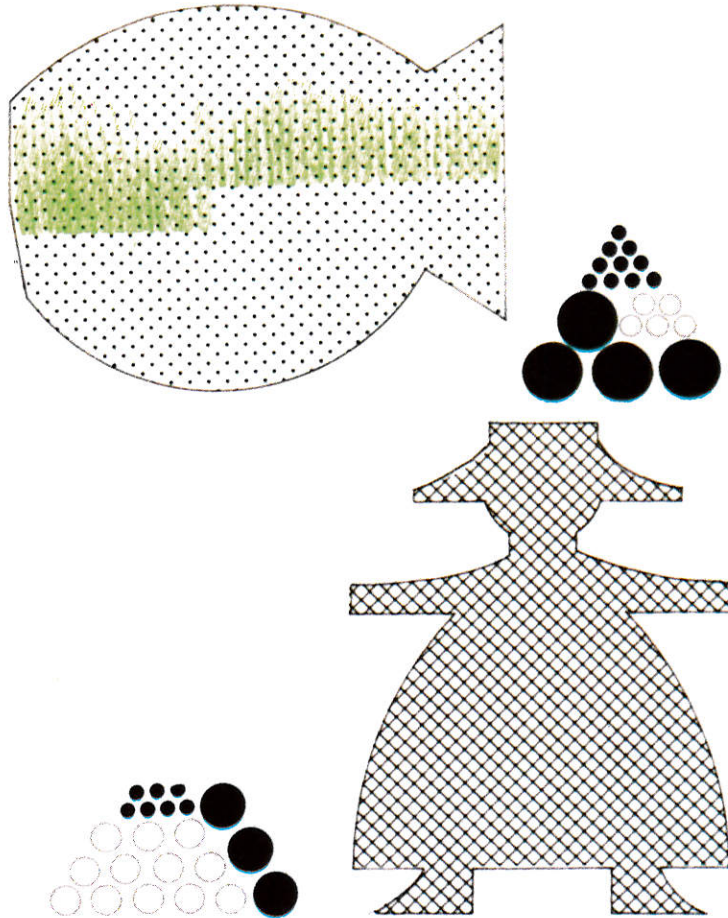


Pour gourmands, salés ou sucrés
Pour dévoreurs de formes et de couleurs
Pour avides de fêtes

gôûter
image

Découper dans une grande feuille de papier de couleur une forme de bête ou de personnage en utilisant la grandeur du papier au maximum.

Organiser le chocolat, les fruits secs, les bonbons ou le fromage sur le papier, en frises, rythmes, rosaces ou écailles si c'est un poisson, en plumes si c'est un oiseau, en broderies du costume si c'est un personnage;



Le premier qui se sert, transforme le décor ; les autres doivent imaginer la suite.

➔ On dit que ce type de goûter décoré est dans la tradition des agapes qui au Moyen Age ou aux buffets de la fin du XIXe siècle ont toujours manifesté une certaine exubérance.