



→ LES BOUCHÉES AU THON :

Les ingrédients (pour environ 20 pièces) :

- 180 gr de thon
- 50 gr de concentré de tomates
- 60 gr de crème fraîche épaisse
- 30 gr d'oignons hachés
- 4 œufs
- sel / poivre / herbes (persil - ciboulette)

La recette :

- Mixer tous les ingrédients environ 1 min. À défaut de mixeur, écraser le thon grossièrement puis ajouter tous les ingrédients au fur et à mesure, et mélanger le tout.
 - Mettre la préparation dans de petits moules, et cuire environ 20 minutes à 160°C.
- Cette préparation peut également être une entrée. Dans ce cas, à servir avec une petite salade et une mayonnaise.

→ LES CUEILLÈRES CRABE - MANGUE :

Les ingrédients :

- 1 boîte de chair de crabe émiettée
- 1 à 2 tranches de mangue
- 1/2 avocat
- Piment d'Espelette
- le jus d'1/2 citron vert
- Coriandre

La recette :

- Éplucher l'avocat et le couper en lamelles.
- Émietter la chair de crabe dans un plat et arroser de jus de citron.
- Couper la mangue en lamelles ou en cubes.
- Dans chaque cuillère, déposer un peu de chair de crabe, un peu d'avocat, et un peu de mangue.
- Terminer la présentation avec un peu de piment d'Espelette et d'herbes pour la décoration.

→ LES CHAMPIGNONS AU ROQUEFORT :

Les ingrédients :

- 500 gr de champignons de Paris coupés en lamelles
- 70 gr de roquefort
- 25 gr de crème liquide

La recette :

- Faire revenir les champignons dans une sauteuse avec un peu d'huile.
- Ajouter le roquefort, le faire fondre et ajouter de la crème pour liquéfier le tout. En fonction de vos goûts personnels, vous pouvez ajouter plus de roquefort.
- Pour la présentation, vous pouvez présenter cette préparation sous forme de verrine.

À servir avec

**un Crémant d'Alsace
« LE ROSÉ »
HOPLA by Bestheim**

