



Pour commencer.

L'APÉRO GOURMAND

Les cocktails font fureur dans les bars branchés... Alors, pour accompagner nos bouchées, jouez vous aussi du shaker.

Photo : Loïc Nicoloso - réalisation et stylisme : Sabine Paris - recettes : Irène Karsenty

L'amuse-bouche **Palmiers au chèvre et aux amandes**

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min
Attente : 30 min

**POUR UNE VINGTAINÉ
DE PALMIERS**

1 rouleau de pâte feuilletée ●
200 g de fromage de chèvre frais
(type Petit Billy ou Chavroux) ●
40 g d'amandes grillées salées ●
6 brins de thym ● poivre blanc

1 Hachez grossièrement les amandes au robot. Dans un bol, mélangez-les avec le fromage et le thym effeuillé. Poivrez.

2 Déroulez la pâte feuilletée et coupez les bords pour former un carré. Tartinez-le de préparation au fromage. Roulez l'un des côtés de la pâte sur lui-même jusqu'au milieu puis roulez le côté opposé de la même façon pour former 2 rouleaux collés ensemble. Enveloppez ce boudin de pâte dans du film étirable en serrant bien et réservez au congélateur 30 min.

3 Préchauffez le four à 180° (th 6). Sortez la pâte dure mais pas encore congelée du congélateur. Coupez-la en petits tronçons de 5 mm d'épaisseur. Posez les petits palmiers sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé et enfournez pour 15 min environ, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Servez chaud.



Le cocktail **Daiquiri rose frappé**

POUR 1 VERRE
6 cl de rhum blanc Fighting Spirit
Blue de Chantal Comte (l'un des
fleurons de la collection de rhums
rars de Chantal Comte) ● 2 cl de
jus de citron vert ● 2 cl de sirop
de grenadine ● 2 cuil. à soupe de
glace pilée

Dans un shaker, versez tous les ingrédients. Secouez puis versez dans un verre à cocktail.

Origine Cuba

Ce cocktail, créé pour le rhum Fighting Spirit Blue de Chantal Comte, l'une des plus prestigieuses distilleries antillaises, est une variante du classique daiquiri, composé de citron vert, sirop de sucre de canne, glaçons et rhum blanc cubain. Le daiquiri a été inventé en 1898 à Cuba par un groupe d'ingénieurs des Mines américaines. Lassés du planter's punch, ils ont eu l'idée d'utiliser des produits locaux et ont baptisé leur cocktail du nom du village où ils travaillaient, dans le sud-est de l'île. H. LP.