

# Exit le dîner classique, découvrez l'apéro dînatoire

HuffPost Maroc | Par Dyna Elalamy

Publication: 18/10/2016 11h46 CEST | Mis à jour: 18/10/2016 18h42 CEST

GASTRONOMIE - C'est au cœur de Marrakech, que nous avons retrouvé Antoine Peray, chef de La Table d'Antoine, pour une proposition d'apéritif dînatoire qui fera, sans aucun doute, saliver vos convives les plus exigeants.

L'apéritif dînatoire présente des avantages indéniables. Si d'une part, il vous évite le dîner assis, il est également l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs tout au long du repas.

Exit les crackers et autres olives qui épongent les plus grandes soifs, l'apéro dînatoire vous invite au pays des sens et propose une farandole de recettes salées et sucrées qui remplaceront le repas du soir. Avec lui, on reçoit avec panache et originalité en satisfaisant le plus grand nombre.

Lorsqu'on prépare un apéritif dînatoire, il est souvent difficile de trouver le bon nombre de bouchées à servir. Entre la peur de sous-estimer les quantités et celle de ne pas avoir assez nourri ses invités, on finit souvent par opter pour une formule de dîner simple.

Pour estimer au mieux, demandez-vous combien de temps durera votre événement et prévoyez en conséquence.

Si vous pensez que votre événement durera une heure et demie à deux heures, assumez le fait de servir douze à seize pièces par personne, dont quatre à cinq pièces sucrées.

Pour vous aiguiller, La table d'Antoine vous propose deux de ses recettes qui feront un tabac auprès de vos invités.

## Maki de magret de canard, chèvre et mangue



La Table d'Antoine

### Ingrédients pour dix rouleaux

- 1 magret de canard fumé
- 1 mangue
- 200 grammes de cream cheese
- 1 bouquet de basilic
- 100 grammes de cerneaux de noix
- 10 feuilles de riz
- sel et poivre

### Préparation

Découper le magret en fines tranches dans le sens de la longueur. Eplucher la mangue et la découper également en fines tranches. Mélanger dans un bol le cream cheese et les cerneaux de noix préalablement concassés. Assaisonner de sel et de poivre.

Tremper la feuille de riz dans de l'eau froide. L'étaler sur votre plan de travail. Disposer une tranche de magret de canard, puis par-dessus une tranche de mangue (ou deux selon la longueur). Etaler sur toute la longueur, au milieu, le mélange de cream cheese et de noix (comme un petit boudin) puis disposer quelques feuilles de basilic sur le cream cheese. Rouler soigneusement la préparation comme un rouleau de maki japonais. Découper le rouleau selon la taille de maki souhaitée.

## Briouates au fromage truffé



La Table d'Antoine

### Ingrédients pour dix briouates

- 5 feuilles de brick rondes
- 200 grammes de cream cheese
- 30 grammes de brisures de truffe noire
- 1 jaune d'oeuf
- sel & poivre

### Préparation

Mélanger dans un bol le cream cheese et les brisures de truffes. Assaisonner de sel et de poivre. Déposer une feuille de brick sur votre plan de travail. Badigeonner la feuille de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau de cuisine. Découper au couteau deux lamelles de taille équivalente (6 centimètres de large environ) de part et d'autre du milieu de la feuille de brick.

Disposer une cuillère à soupe du mélange de cream cheese et de brisures de truffes à l'extrémité d'une des lamelles de brick. Façonner votre briouates selon la méthode traditionnelle jusqu'à obtenir un petit chausson triangulaires. Utiliser encore un peu de jaune d'oeuf pour refermer et coller le triangle. Répéter l'opération jusqu'à obtenir 10 briouates. Dans une huile de friture à 180°, plonger les briouates jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.