



Apéro improvisé : 5 idées pour s'en sortir !

Publié le 25 juillet 2017



Apéro improvisé : 5 idées pour s'en sortir ! / iStock.com - Foxys_forest_manufacture

Recevoir des invités-surprises donne toujours lieu à des improvisations. Il est temps de préparer des apéritifs avec tout ce dont vous disposez dans votre réfrigérateur.

Malgré le manque de temps pour [préparer un apéro \(/idees-aperitif-dinatoire.html\)](#) digne d'un chef étoilé, il est possible de bien s'en sortir avec quelques ingrédients. Voici quelques idées pour vous inspirer et épater vos invités à l'occasion.

Le fromage dans tous ses états

Si vous avez du fromage à pâte dure, découpez-le en dés. Il suffit de les piquer avec des cure-dents ou des piques en bois pour former de jolies brochettes. Des olives vertes sont les bienvenues pour agrémenter vos brochettes. Vous avez du [fromage de chèvre \(/idees-recettes-fromage-chevre.html\)](#) ? Détaillez-le en tranches pour accompagner des feuilles d'endive ou d'épinard. Vous pouvez également découper des dés de fromage à pâte molle, à poser sur des rondelles de banane pas tout à fait mûre.

Des bâtonnets de légumes frais

En poursuivant votre navigation sur le site, vous acceptez l'utilisation des cookies pour vous proposer des services et publicités personnalisés et pour analyser notre audience. En savoir plus [ici](#)

Coupez vos légumes frais comme les carottes ou concombres en bâtonnets à croquer avant de les servir dans un pot de yaourt en verre. Vous avez également la possibilité de mixer vos laitues avec du fromage frais pour préparer une verrine. Ajoutez des herbes ciselées dans la mixture pour lui donner du goût et de l'esthétique.

PRATIQUES



Des verrines vite fait

Pas besoin de longues préparations pour concocter des verrines (</verrine-saumon-fume.html>). Il vous suffit de superposer dans vos verrines ou vos verres à moutarde divers ingrédients, notamment du fromage blanc assaisonné à l'échalote, du thon et des feuilles de persil. Ajoutez un filet d'huile d'olive par-dessus. Vous pouvez remplacer le thon par du saumon ou du jambon, en fonction de ce que vous avez sous la main.

Des toasts pour une recette simple

Si vous avez des toasts, mais pas de quoi les tartiner, chauffez-les avant de les froter avec de l'ail. Servez-les avec de l'huile d'olive et des tranches de tomates salées. Sinon, coupez vos toasts dans le sens de la diagonale et servez-les chauds avec vos verrines.

Des fruits pour vous sauver

Mixez un avocat avec du jus de citron et un peu de bouillon pour en faire une soupe froide. Si vous avez des pommes, une pastèque, des kiwis ou un melon, découpez-les en dés gourmands. Assaisonnez vos dés de pommes avec du paprika pour surprendre vos invités.

Découvrez la recette des verrines au saumon en vidéo avec Pratik :

NEWSLETTER

En poursuivant votre navigation sur le site, vous acceptez l'utilisation des cookies pour vous proposer des services et publicités personnalisés et pour analyser notre audience. En savoir plus [ici](#)

OK

NEWSLETTER

En poursuivant votre navigation sur le site, vous acceptez l'utilisation des cookies pour vous proposer des services et publicités personnalisés et pour analyser notre audience. En savoir plus [ici](#)

OK