

Idées de recettes originales avec les fromages Apérvrais pour égayer vos apéritifs



Présentation des fromages Apérvrais

Les fromages Apérvrais sont de petites bouchées de fromage frais parsemées d'herbes aromatiques ou de diverses graines (pavot, sésame...) ou aromatisées et présentées dans des boîtes thématiques. Il existe ainsi des Apérvrais au jambon fumé, à la provençale, au fromage de chèvre, à l'italienne ou aux saveurs campagnardes (jambon, oignon...). De nouvelles recettes éphémères viennent régulièrement compléter cette collection. Ils sont destinés à être consommés tels quels lors de l'apéritif, mais on peut aussi les utiliser de manière créative pour surprendre ses convives.

Des brochettes d'Apérvrais pour régaler les gourmets

Pour régaler vos invités tout en légèreté, proposez-leur des brochettes d'Apérvrais. Alternez et mélangez les saveurs et intercalez des tomates cerises et des rondelles de radis rose entre chaque fromage pour ajouter encore davantage de fraîcheur.

Osez mêler les Apérvrais à l'italienne à des crevettes roses et des moules fraîches, pour des brochettes au goût parfumé et iodé. Associez également les Apérvrais au fromage de chèvre à des morceaux de figue fraîche ou la variété au saumon à des tranches de pamplemousse rose et à des cubes d'ananas frais.

Des Apérvrais pour sublimer vos toasts et petits-fours

N'hésitez pas à être créatif et à présenter des Apérvrais au saumon sur des blinis nappés d'œufs de lumps et de crème fraîche. Tartinez de confit d'oignon des Crakers Ritz et posez un Apérvrais saveur jambon fumé sur chacun d'eux.

Nappez des toasts de pain de mie avec un guacamole très épicé et recouvrez-le ensuite de plusieurs Apérvrais au fromage de chèvre. Explosion de saveurs garantie !

Pour un apéritif original et tout en légèreté, servez des bouchées Apérivrais de la saveur de votre choix alignées sur des feuilles d'endives ou placez-les au centre d'une feuille de laitue nouée par un brin de ciboulette, comme une aumônière.