

## Chauds ou froids : des buffets pour toutes les occasions

- La formule du repas-buffet, c'est vrai, demande beaucoup d'organisation et un grand travail de préparation. Mais, plus que tout autre sans doute, elle est sympathique et permet de rompre très vite la glace entre des invités qui se connaissent peu.
- Pour réussir votre buffet, tenez donc compte de ces quelques conseils :
  - pour le plat de résistance, songez aux assiettes de viandes froides assorties, aux rôtis coupés en fines tranches et reconstitués, aux volailles en gelée, aux jambons entiers, aux langues en gelée.
  - songez également aux petites quiches, pizzas, gougères, etc.
  - les saucisses chaudes, les œufs farcis (chauds ou froids), les mini-brochettes, les salades variées sont toujours appréciés.
  - pour les desserts, présentez des pièces montées, des coupes de fruits au sirop, des tartelettes individuelles. Songez également à présenter une corbeille de fruits frais.
- Comme boisson, mieux vaut un vin unique (rosé, rouge léger ou blanc sec) ou, plus onéreux, du Champagne.

### Pour un buffet froid...

- *Les tomates farcies au thon.* Evidez 4 tomates. Salez-les et poivrez-les. Hachez finement deux petits oignons, une poignée de cerfeuil et deux branches d'estragon. Ecrasez deux cuillerées à soupe de câpres. Emiettez le contenu d'une boîte de thon à l'huile et mélangez avec les fines herbes et 2 cuillerées à soupe de mayonnaise. Remplissez les tomates avec cette farce et servez sur un lit de feuilles de laitue.

- *La salade aux œufs.* Cassez 6 œufs dans un plat allant au four, préalablement beurré. Couvrez le récipient, placez-le au bain-marie et faites cuire à four chaud durant une dizaine de minutes (le blanc doit être pris et le jaune rester mollet). Laissez refroidir. Pendant ce temps, nettoyez et ciselez une laitue. Assaisonnez-la d'une vinaigrette relevée de quelques filets d'anchois pilés. Posez la salade assaisonnée sur les œufs. Retournez le tout (œufs et salade) sur le plat de service après avoir passé une lame de couteau entre les œufs et le plat dans lequel ils ont cuit. Entourez de carottes râpées et d'olives vertes,

- *La salade de cervelas.* Retirez la peau de deux cervelas et détaillez-les en fines rondelles. Placez dans le saladier de service et ajoutez 3 échalotes hachées, des fines herbes hachées et 2 belles tomates épépinées et coupées en dés. Assaisonnez de vinaigrette accommodée de moutarde blanche. Incorporez une laitue ciselée et mélangez. Placez 15 minutes dans le réfrigérateur avant de servir.

- *Le poulet à la sibérienne.* Décorez des tartelettes de pâte brisée d'un mélange de blancs de poulet et de cornichons hachés, mélangés à deux cuillerées à soupe de mayonnaise. Garnissez avec des rondelles d'œufs durs et des filets d'anchois, posés en croix. (De la même façon, vous pouvez garnir les barquettes de jambon en lanières et de macédoine de légumes ; de dés de pommes et de betteraves rouges et de filets de harengs émincés ; de miettes de thons, d'olives et de quartiers de tomates, etc.

### Pour un buffet chaud...

- *Les mini-bouchées.* Procurez-vous de petites bouchées en pâte feuilletée chez votre pâtissier. Faites-les chauffer à four chaud durant 10 minutes avant de les remplir d'une farce composée de dés de poule et de champignons émincés et étuvés, liés avec une sauce béchamel.

- *Les petites pizzas.* Garnissez des petites rondelles de pâte levée d'un coulis de tomates. Décorez de filets d'anchois et d'olives vertes. Saupoudrez d'origan en poudre et de parmesan râpé avant de passer à four chaud.

- *Les croquettes aux crevettes.* Ajoutez 150 g de crevettes grises décortiquées à 3 dl de béchamel très épaisse. Formez les croquettes, une fois le mélange refroidi et panez à l'anglaise. Faites cuire dans une friture très chaude.

- *Les petits pains de saucisses.* Enrobez de petites saucisses chipolatas (éventuellement, coupez-les en deux), dans de la pâte feuilletée. Faites cuire à four chaud et servez, accompagné d'un ravier de moutarde blanche.

- *Les croquettes de volaille.* Même principe que les croquettes de crevettes. Remplacez ces dernières par de fines lamelles de chair de volaille.

- *Les petites crêpes fourrées.* Faites des crêpes salées dans une poêle de petites dimensions. Fourrez-les de béchamel à laquelle vous pouvez ajouter : des lanières de jambon, des miettes de thon ou de crabe, du fromage râpé, des champignons émincés, etc.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Proposé par



### [Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des sujets de la rubrique "Connaître" proviennent d'une collection de recettes de cuisine des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges.