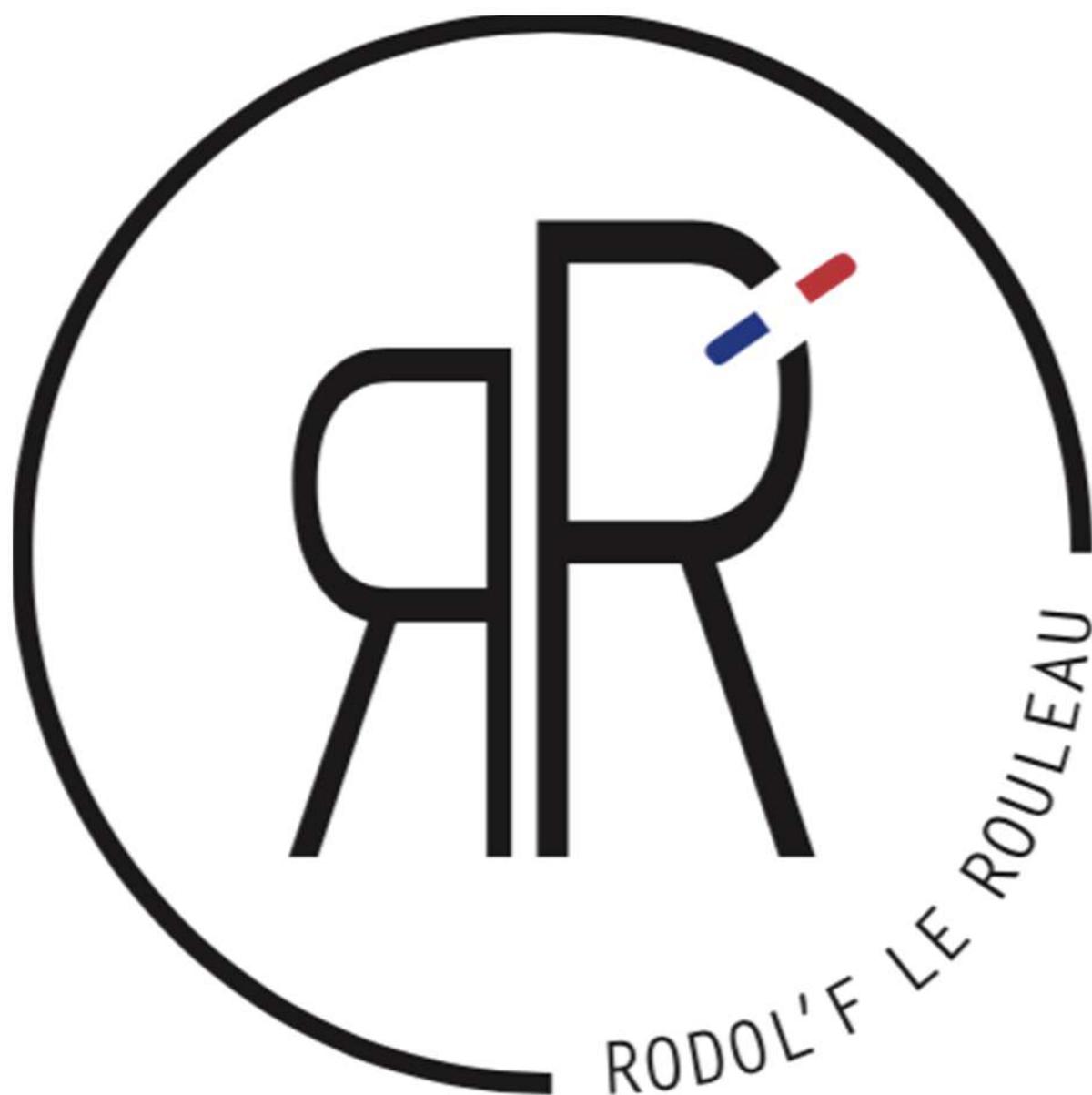


Les recettes

faciles et rapides de



Dans cette première édition des recettes de Rodol'f, nous vous présentons des recettes simples pour vos apéritifs et desserts d'été.

Toutes nos recettes sont réalisables à l'aide de notre rouleau multi-fonctions.

À déguster entre amis et en famille, avec votre fidèle ami Rodol'f le Rouleau.

Retrouvez régulièrement nos nouvelles recettes sur www.rodolflerouleau.com



Le Pois chiche au Cumin

Ustensiles

Couteau
Cuillère en bois
Saladier

4 personnes

Ingrédients

400g de pois chiche
1 citron (vert ou jaune)
1 oignon ou échalotte
Huile d'olive
Sel & Poivre



- 1. Égouttez et rincez les pois chiche.*
- 2. Dans le saladier, ajoutez le cumin à votre convenance, le jus de citron, 2 pincées de sel, quelques tours de moulin à poivre, et l'oignon émincé.*
- 2. Mélangez le tout et réservez au frais.*

Saupoudrez de Piment d'Espelette ou de paprika au moment de servir.

Le Tzatziki

Ustensiles

Économe
Couteau
Mini-passoire
Cuillère en bois

Ingrédients

1 concombre
2 yaourts grecs
1 gousse d'ail
Aneth
Ciboulette
Huile d'olive
Sel & Poivre

4 personnes



1. Épluchez puis découpez en petits dés le concombre. Dans la mini-passoire, égouttez le tout avec du sel.

2. Mélangez avec les 2 yaourts grecs. Ajoutez des brins d'aneth, de la ciboulette ciselée, une gousse d'ail pressée, un filet d'huile d'olive et du poivre.

Dégustez avec un peu de pain.

Le Guacamole

Ustensiles

Couteau
Verre-doseur
Fouet

Ingrédients

5 avocats
1 citron jaune
2 citrons verts
20 cl de crème fraîche
Piment d'Espelette
Sel & poivre

6 personnes



1. Récupérez la chair des 5 avocats.
2. Ajoutez-y le jus de 3 citrons, ainsi qu'un peu de zeste de citron vert. Incorporez la crème fraîche. Ajoutez enfin le piment d'Espelette, du sel et du poivre.
3. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Dégustez avec vos gâteaux apéritifs.

Rillettes de maquereau

Ustensiles

Couteau

Spatule Maryse

Ingrédients

1 boîte de maquereau

50 g de beurre ramolli

Coriandre

Piment d'Espelette

6 personnes



1. Émiettez le maquereau à l'aide de votre couteau. Ajoutez le beurre ramolli et mélangez le tout avec la spatule.

2. Ajoutez coriandre et piment d'Espelette.

Dégustez avec un peu de pain.

Mousse de fruits

Ustensiles

Verre-doseur
Fouet

Ingrédients

Fruits frais de saison
50 cl de coulis de fruit
50 cl de crème chantilly froide
6 feuilles de gélatine

6 personnes



1. *Faire tièdir le coulis de fruit. Ajoutez les feuilles de gélatine préalablement ramollies à l'eau froide. Versez-y un bol d'eau et fouettez énergiquement.*

2. *Laissez refroidir avant d'ajouter petit à petit la crème chantilly.*

3. *Versez le tout dans de petites verrines. Ajoutez les fruits de saison entiers ou découpés, au-dessous ou bien au-dessus la mousse.*

Laissez reposer 24H au frais. Puis dégustez.

Rose des sables

Ustensiles

Cuillère en bois
ou Spatule Maryse

Ingrédients

250g de chocolat
Céréales
50 g de sucre glace
Sucre crystal

6 personnes



1. Faire fondre le chocolat de préférence au bain marie, ou bien à feu doux à la casserole. Ajoutez le sucre glace au chocolat.

2. Une fois le chocolat liquide et tiède, incorporez les céréales.

3. À l'aide de la cuillère (ou spatule), placez des petites boules du mélange sur du papier sulfurisé. Saupoudrez de sucre.

Réservez au réfrigérateur.

Salade d'oranges

Ustensiles

Couteau
Cuillère en bois

Ingrédients

5 oranges
Eau de rose
Sucre
Pignons de pin

5 personnes



1. *Découpez les oranges en quartiers et retirez la pellicule blanche.*
2. *Versez-y l'eau de rose et saupoudrez de sucre à votre convenance.*
3. *Ajoutez les pignons de pins légèrement dorés à la poêle.*

Laissez reposer au frais, puis dégustez.

Fondant au Chocolat

Ustensiles

Casserole
Couteau
Spatule Maryse

Ingrédients

200g de beurre
200g chocolat noir
200g crème de marron
1 bouchon de rhum
Sucre glace



5 personnes

1. *Faites fondre le chocolat au bain-marie.*
2. *Incorporez le beurre en morceaux. Préférez le beurre avec cristaux de sel pour relever le parfum du gâteau.*
3. *Retirez du feu lorsque le mélange est homogène à l'aide de la spatule de Rodol'f.*
4. *Ajoutez la crème de marrin et le rhum jusqu'à obtenir une pâte homogène.*
5. *Réservez au frais pendant minimum 3 heures, puis découpez en carrés ou petits coeurs.*

Saupoudrez de sucre glace avant le service.

Bon appétit !



Un immense merci à Olivier, mon cuisinier préféré !