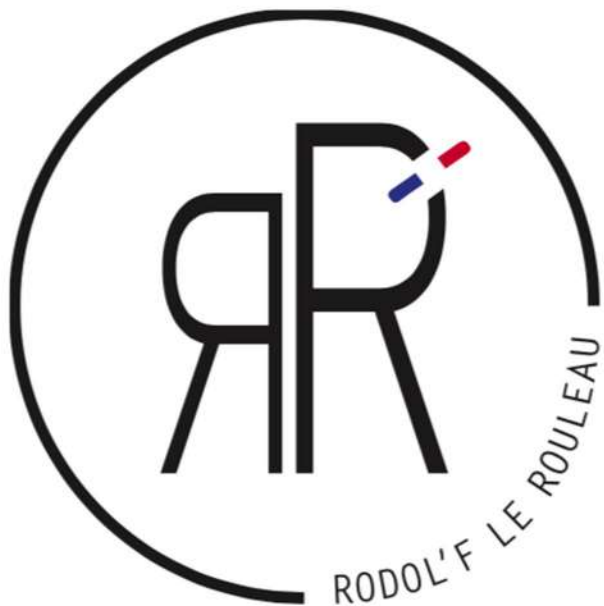


Les recettes

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 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 tiédir 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.

Bon appétit !



Un immense merci à Olivier, mon cuisinier préféré !