

DÉCOUVREZ
nos recettes
gourmandes



faciles & rapides APEROS



DÉCOUVREZ NOTRE GAMME HERTA® pratique & facile d'emploi



Le goût des choses simples.

Retrouvez de nombreuses recettes et actualités HERTA® sur www.herta.fr

www.facebook.com/herta.fr | www.instagram.com/herta_france

MINI CUPS

MENTHE, CONCOMBRE ET POMME



6 personnes
Facile
30 min
12 min

- > 1 Pâte Brisée pur beurre HERTA® TRÉSOR DE GRAND MÈRE
- > 1/2 concombre
- > 1 citron
- > 1 yaourt à la Grecque
- > 1/2 pomme Granny Smith
- > 1/4 d'oignon rouge
- > 1 c.à.s. de vinaigre de cidre
- > Feuilles de menthe et d'aneth
- > Sel, poivre



Astuce : A garnir selon vos envies. Adaptez la taille des cercles à la taille de vos moules ; découpez des cercles en ajoutant 2 cm de diamètre par rapport au fond des moules.

- 1 Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7). Déroulez la pâte et découpez 20 cercles de 6 cm de diamètre. Déposez ces cercles sur des moules à muffins retournés et faites cuire dans le bas de votre four pendant 12 à 15 minutes.
- 2 Epluchez le concombre et coupez-le en petits dés.
- 3 Lavez et coupez la pomme granny en petits dés (sans l'éplucher) et arrosez-les de jus de citron. Epluchez et hachez finement l'oignon rouge.
- 4 Ciselez la menthe et l'aneth. Fouettez le yaourt à la grecque avec le vinaigre de cidre, ajoutez la moitié des fines herbes, salez et poivrez.
- 5 Répartissez ce mélange dans le fond de vos cups. Mélangez le concombre, la pomme, l'oignon et répartissez ce mélange dans les cups sur le yaourt. Servez sans trop attendre pour conserver toute la croustillance de la pâte.

DIPS FEUILLETÉS

SÉSAME, RAISINS ET FROMAGE DE CHÈVRE



10 personnes
Facile
20 min
15 min

- > 1 Pâte Feuilletée pur beurre HERTA® TRÉSOR DE GRAND MÈRE
- > 200 g de raisins blancs
- > 25 g de raisins blonds secs
- > 100 g de fromage de chèvre frais
- > 3 c.à.s. de graines de sésame
- > 1 jaune d'œuf
- > Poivre



Astuce : Une recette à décliner selon vos envies.

- 1 Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7). Découpez des bandes de pâtes de 1,5 x 16 cm. Badigeonnez-les de jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau. Répartissez les graines de sésame, pliez chaque bande en deux et torsadez-les.
- 2 Faites-les cuire sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé pendant 15 minutes.
- 3 Fouettez le fromage de chèvre frais et poivrez. Répartissez le fromage frais dans un ramequin.
- 4 Coupez les raisins frais en 2 ou en 4 selon la grosseur. Placez-les dans un ramequin et placez également les raisins blonds dans un dernier ramequin. C'est prêt ! Dippez selon vos envies.

FEUILLETÉS

POULET, GINGEMBRE ET CORIANDRE



12 personnes
Facile
20 min
20 min

- > 1 Pâte Feuilletée HERTA® TARTE EN OR®
- > 1 gros blanc de poulet
- > 3 brins de coriandre
- > 1 jaune d'œuf
- > 2 cm de gingembre environ
- > 100 g de fromage frais à tartiner
- > 50 ml de sauce soja sucrée



Astuce : Répartissez quelques graines de sésame sur vos feuilletés.

- 1 Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7). Épluchez et râpez le gingembre. Coupez le poulet en 24 morceaux et faites-les mariner avec 2 cuillerées à soupe de sauce soja et le gingembre.
- 2 Déroulez la pâte à tarte, répartissez le fromage frais sur toute la surface de la pâte puis découpez-la en 24 parts égales.
- 3 Posez une feuille de coriandre sur le bord d'une part, déposez le poulet au-dessus puis roulez l'ensemble vers la pointe. Répétez l'opération pour les 23 autres parts.
- 4 Délayez le jaune d'œuf dans un peu d'eau et dorez les roulés à l'aide d'un pinceau. Faites-les cuire sur la plaque de votre four pendant 20 minutes environ en chaleur tournante.

MINI TARTES FINES

THON, TOMATE, BASILIC ET FROMAGE FRAIS



10 personnes
Facile
20 min
15 min

- > 1 Pâte Feuilletée HERTA® TARTE EN OR®
- > 1 boîte de thon au naturel
- > 50 g de fromage frais à tartiner
- > 10 tomates cerises
- > 20 petites feuilles de basilic
- > 1 petite gousse d'ail
- > Le quart d'1 petit oignon rouge
- > 1 c.à.s. d'huile d'olive
- > Une pincée de poivre



Astuce : Ajoutez un filet d'huile d'olive au moment de servir.

- 1 Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7). Epluchez et hachez l'oignon rouge. Coupez les tomates cerises en deux. Epluchez et écrasez la gousse d'ail. Mélangez le thon, l'ail, l'huile, l'oignon.
- 2 Déroulez la pâte et découpez 24 cercles d'environ 5 cm. Répartissez le fromage frais au centre de chaque cercle puis ajoutez le mélange de thon. Déposez au centre de chaque petite tarte une demi-tomate cerise.
- 3 Faites-les cuire sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé pendant 15 minutes environ en chaleur tournante.
- 4 Ajoutez une feuille de basilic quelques minutes après la sortie du four.