



Bouchées de *moretum* aux herbes

200 g de chèvre frais
1 c. à café de céleri moulu
Huile d'olive
Sel et poivre
2 gousses d'ail



1 c. à soupe de graines de cumin
1 c. à soupe de graines de roquette
1 c. à soupe de graines de coriandre moulues
Quelques feuilles de rue
1 branche d'aneth

1. Dans un bol ou dans un mortier, pilez les herbes, l'ail coupé en petits morceaux ainsi que le fromage de chèvre. Salez, poivrez à votre convenance puis mélangez.
2. Ajoutez une pointe d'huile d'olive. Bien mélanger.
3. Dans trois bols différents, versez les différentes graines préalablement moulues (cumin, roquette et coriandre).
4. Faites des petites boules de fromage à la main et enrobez-les avec la poudre de graines moulues.
5. Disposez sur un plat. Servir frais.

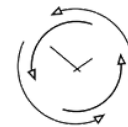


Croquettes de la mer Tyrrhénienne



30 crevettes
4 biscottes
1 cuillère de livèche séchée en poudre
1 cuillère à café de cumin en poudre
1 pincée de poivre
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Décortiquez les crevettes.
2. Mettez tous les ingrédients dans un mixeur jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Salez à votre convenance.
4. À la main, faites des petites quenelles, puis faites-les revenir à la poêle dans de l'huile d'olive.
5. Au moment de servir, parsemez d'herbes fraîches (aneth, ciboulette, coriandre, etc).



Cassolettes du *latium*



400 g de farce de porc
2 blancs de poireau
10 g de beurre
1 poignée de pignons de pin
5 grains de poivre pilés

1 cuillère à café de cumin
2 feuilles de rue
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de sauce nuoc-mâm

1. Taillez les poireaux en lamelles et faites les revenir dans une poêle avec un peu de beurre. Puis tapissez les cassolettes ou un plat avec.
2. Saupoudrez de pignons de pin broyés.
3. Mixez la rue, le poivre et le cumin.
4. Dans un bol, verser l'huile d'olive et le nuoc-mâm, ajoutez les épices moulues et mélangez.
5. Faites chauffer un wok et faites griller des petites boulettes de farce avec la sauce (10 minutes environ).
6. Mettez les boulettes dans les cassolettes, salez à votre convenance et servez chaud.



Patina aux pignons et aux noix

75 g de pignons de pain
75 g de noix
5 cuillères à soupe de miel
2 pincées de poivre
1 cuillère à soupe de sauce
nuoc-mâm

10 cl de lait
6 œufs
1 cuillère à soupe
d'huile



1. Dans un saladier, cassez les œufs. Battez les en omelette.
2. Ajoutez le lait, le miel, le poivre et la sauce nuoc-mâm.
3. Dans une poêle, faites griller les pignons de pin dans l'huile. Ajoutez les noix.
4. Mélangez à la préparation et remplissez des moules à muffins ou individuels.
5. Placez les sur une grille et mettez au four, à 180°C durant 30 minutes.
6. Servez chaud.