Gildas - Brochettes apéritives

Cuisine du monde / apéritif

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	8-10	$$	15min	0min

Holà! Je te propose aujourd'hui une petite recette toute simple originaire du Pays basque et très répandue en Catalogne : les Gilda! Ce sont de petites brochettes traditionnellement composées d'olives vertes, d'anchois en conserve et de piment vert au vinaigre (parfois aussi cornichon). Elles font partie de la famille des pinchos (ou pintxos), ceux-ci sont généralement composés, d'un morceau de pain sur lequel sont déposés un ou plusieurs ingrédients, tenus ensemble par un petit pic. Pour cette recette j'ai pris la liberté d'ajouter quelques ingrédients pour plus de gourmandise : du poulpe, des anchois marinés et du poivron grillé.

Liste des ingrédients

1 boite d'anchois en conserve

1 boite d'anchois marinés

1 bocal d'olives vert manzanilla

1 bocal de piments verts en saumure

1 boite de tentacule de poulpe en conserve

1 bocal de poivron grillé

Huile d'olive

pics en bois

Étapes de préparation

1

Commence par détailler les piments, le poulpe et le poivron en morceaux d'environ 2 cm. Réalise les brochettes en alternant les différents ingrédients. Arrose-les d'un filet d'huile d'olive et réserve au frais jusqu'au service. Bon app'

