

Apéritifs 3 CH (Suisse, Chili et Chine)

Schinkengipfeli

Pour 2 pâtes feuilletées rondes abaissées
env. 200 g de jambon blanc haché
1 yoghurt nature
1 c. à soupe de moutarde
5 cuillères à soupe de persil haché
poivre

1 jaune d'oeuf ou crème liquide pour dorer

Cuire 20 minutes à 180°

Empanadas

El pino

500 g de viande hachée
2 tasses d'oignons hachés
2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe d'huile
¼ de tasses de raisins secs
¼ de tasses de jus de rôti
un peu de paprika
sambal oelek ou aji
cumin
orégano
sel et poivre

olives

oeufs

La pâte

3 tasses de farine
1 c. de thé de sel
1 sachet de levure chimique
1/3 de tasse de saindou ou beurre
¾ de tasse de lait tiède
¼ de tasse de l'eau tiède

laisser reposer la pâte une demi-heure

Cuire 20 minutes à 200° - (pincer la pâte avec une aiguille pour que l'air puisse s'échapper)

Triangles asiatiques

200 g de filet de poulet
1 tasse de champignons asiatiques
1 tasse de légumes en julienne
½ tasse de nouilles au riz chinoises
sauce soja

Pâte filo

Un peu d'huile d'olive pour passer sur la pâte

Cuire env. 15 minutes à 180°C