

# BULLES de cidres

APÉRITIF ENTRE AMIS #07



## Le cidre, source d'inspiration des apéritifs réussis !

Ah, les apéros entre amis sur une terrasse, dans un jardin ou, tout simplement, dans son salon : un vrai moment de bonheur et de convivialité ! Et tous ceux qui veulent faire plaisir à leurs invités se passeront le mot : le cidre est leur meilleur allié pour renouveler les saveurs. Juste servi dans un verre, bien sûr, mais aussi pour élaborer de délicieux cocktails, légers et peu alcoolisés, ou encore cuisiner de savoureuses bouchées, pleines de peps et de modernité. De quoi épater ses invités autour d'une boisson qui a plus d'un tour sous le bouchon...

## Le cidre, partenaire des apéritifs légers et conviviaux

En accompagnement, le cidre fait l'unanimité. Pétilante, cette boisson est en effet **peu alcoolisée** (entre 2 et 5° du doux au brut), ce qui renforce le côté festif de l'apéritif, tout en convenant au plus grand nombre. De plus, avec seulement **50 kcal par verre** (15cl), soit deux fois moins que le vin, elle permet de profiter pleinement de ce moment gourmand, sans alourdir l'addition calorique !

Sans oublier que sa **grande diversité d'arômes** (fruits, fleurs, épices...) et **de saveurs** (sucre, acidité, amertume), mais aussi **de couleurs** (blanc, doré, rosé, ambré...) et **de terroirs** (normand, breton, picard, savoyard...) offre la possibilité de varier chaque fois ses propositions.

## Le cidre, l'atout gourmand des apéros hauts en couleurs et en saveurs !

Si le cidre accompagne idéalement l'apéritif dans le verre, il est aussi très à l'aise dans l'assiette pour sublimer les préparations sucrées et salées. Avec lui, les associations traditionnelles gagnent en élégance, tandis que les plus audacieuses deviennent véritablement bluffantes. Alors, pour faire pétiller les papilles quand vient l'heure de l'apéritif, le bon réflexe, c'est de déboucher une bouteille... de cidre, bien sûr !

**Aromatique** : on opte pour des **mini-gaufres au cidre, au gingembre et à la coriandre**. Des petites bouchées moelleuses, ultra faciles à réaliser et vraiment surprenantes, que l'on trempe dans un dip de cottage cheese au citron confit. On fond littéralement pour ces saveurs orientales, qui viennent émousser le palais et faire voyager l'esprit.

En accompagnement : un **cidre doux**, qui trouvera un bel équilibre avec l'acidité du citron confit, et apportera son fruité.

**Exotique** : embarquement pour le Japon, avec des **brochettes de poulet au cidre façon yakitori** : une recette sucrée/salée revisitée et très parfumée. A picorer avec délectation et gourmandise, elles feront voir du pays, sans bouger de son canapé.

En accompagnement : un **cidre brut** avec un peu de rondeur, qui se mariera à merveille à la volaille et aux accords aigres-doux de ce plat.

**Gourmand** : pour terminer un apéro d'été sur une note sucrée, direction la Russie avec une **mini-Pavlova** aussi croustillante à l'extérieur, que moelleuse à l'intérieur. Nappée d'une **crème fouettée légère au cidre et parsemée de délicats fruits rouges**, ce délice onctueux et craquant est tout simplement irrésistible.

En accompagnement : un **cidre acidulé**, aux notes fruitées, dont la saveur saura s'allier aux fruits rouges et à la douceur de la meringue.



Mini gaufres au cidre,  
gingembre, coriandre  
et dip de cottage cheese  
au citron confit



Brochettes de boulettes  
de poulet au cidre  
façon yakitori



Mini pavlova aux fruits  
rouges nappée d'une crème  
fouettée légère au cidre

Les Cidres de France comptent environ 10 000 producteurs de pommes et 500 cidriers, qui, chaque année, élaborent plus de 100 millions de litres. Un savoir-faire français unique, que perpétuent des professionnels soucieux de la qualité de leurs cidres et protégé par une réglementation stricte.