

**Entrée gourmande autour du cidre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/12/entree-gourmande-autour-du-cidre-p1070299-r.jpg)

**Compote de poire au cidre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/12/compote-de-poire-au-cidre-p1070290-r.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**poires**](https://recettes.de/poire)  
**- 1 petite échalote**  
**- 10 g de beurre**  
**- 15 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel)  
**- 20 g de** [**vinaigre de cidre**](https://recettes.de/vinaigre-de-cidre)  
**- 1 brindille de thym**  
**- 1 pincée de piment d'Espelette  
- 1 pincée de noix de muscade râpée**  
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher et émincer finement l'échalote.  
Les faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) à couvert et à tout petit feu pendant une dizaine de minutes sans colorer.  
Éplucher, épépiner et couper les poires en petits dés.  
Ajouter dans la casserole, les dés de poires, le miel, le vinaigre de cidre et le thym.  
Salez, poivrer, ajouter le piment d'Espelette et la noix de muscade.  
Porter à ébullition puis couvrir et laisser cuire à chaleur douce pendant 20 à 25 minutes.  
Rectifier l'assaisonnement si besoin et éventuellement laisser encore cuire quelques minutes à chaleur vive et à découvert pour laisser évaporer le liquide.  
Réserver et laisser tiédir.

**Chorizo au cidre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/12/chorizo-au-cidre-p1070295-r.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 1 morceau de** [**chorizo**](https://recettes.de/chorizo) **d'environ 15 cm (1)  
- 250 ml de** [**cidre**](https://recettes.de/cidre) **- 1 petite échalote  
- thym et laurier**

 Éplucher et émincer grossièrement l'échalote.  
Mettre dans une casserole, le chorizo, l'échalote et le bouquet garni. Verser le cidre.  
Laisser cuire à chaleur moyenne pendant 20 minutes en retournant régulièrement le chorizo.  
Retirer le chorizo, le couper en tranches fines et les déposer dans un plat creux.  
Filtrer la sauce au-dessus des rondelles de chorizo pour éviter qu'elles sèchent.  
Servir tiède.

**Queues de crevettes au cidre**

### ****Pour 3 Croquants-Gourmands****

**- 15 queues de** [**crevettes**](https://recettes.de/crevettes) **cuites (surgelées pour moi)**  
**-** [**cidre**](https://recettes.de/cidre) **(Keltyss bio pour moi)**  
**- sel & poivre du moulin**

Mettre les crevettes surgelées dans une petite casserole.  
Verser du cidre à hauteur, saler, poivrer.  
Porter à ébullition et laisser frémir pendant 5 minutes.  
Laisser refroidir dans le jus de cuisson.  
Tiédir légèrement puis égoutter avant de servir.

**Cœurs d'artichauts sauce au cidre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/12/curs-dartichauts-sauce-au-cidre-p1070305-r.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 4** [**cœurs d'artichauts**](https://recettes.de/coeurs-d-artichauts) **cuits**  
**- 100 g de crème légère**  
**- 1 càs de** [**vinaigre de cidre**](https://recettes.de/vinaigre-de-cidre)  
**- ciboulette  
- sel & poivre du moulin**

Égoutter les cœurs d'artichauts en les pressant délicatement pour éliminer l'eau  
Les couper en dés.  
Mélanger la crème, le vinaigre de cidre et les fines herbes.  
Saler & poivrer au goût.  
Verser la crème sur les cœurs d'artichauts.  
Servir immédiatement.