

# Canapés au fromage



Catégorie

Entrée



## Préparation

Les canapés classiques sont confectionnés avec du pain de mie n°3 tranché à 7 mm d'épaisseur. Suivant les garnitures, pour les différencier, les tranches peuvent être utilisées entières, divisées en quatre carrés, en deux triangles ou en deux rectangles. On peut également les découper à l'emporte-pièce, soit en rondelles, en ovales ou en losanges.

Suivant la composition de leur garniture, les canapés peuvent être formés de pain de mie serrée, de pain complet, de pain de seigle compact, de pain de compagne, de pumpernickel, etc.

Il faut distinguer les « canapés », qui ne comportent qu'une tranche de pain, des « bouchées », qui sont généralement plus petites et recouvertes d'une seconde tranche.

Dans les réceptions privées, on présente souvent sous le nom de « canapés » des crackers ou du knekkerbrot. Cela peut se faire, mais ce n'est pas classique.

Beaufort	beurre manié au persil et au citron.
Brebis pyrénéen	beurre manié à l'anis et au piment.
Brie	amandes grillées, poivre.
Camembert	beurre manié au sel de céleri.
Chèvre affiné	beurre manié au vinaigre et persil.
Gruyère	beurre, moutarde, persil.
Roquefort	beurre, noix pilées.
Reblochon	crème, fines herbes, poivre.
Tomme grise	beurre manié au cayenne, fenouil.
Munster	beurre, cumin, raifort.
Chester	beurre, worcestershire, cayenne.
Chèvre frais	beurre, ail pilé, romarin, sauge pulvérisée.
A l'alsacienne	munster, raifort, beurre; munster, carum carvi, beurre.
A l'auvergnate	bleu d'Auvergne, céleri beurre; fourme d'Ambert, beurre; cantal, moutarde, beurre.
A la béarnaise	laruns, piment, beurre.
A la briade	brie, amandes effilées, poivre; coulommiers, moutarde brune;

fromage blanc égoutté.

A la berrichonne chèvre ferme, noix pilées, oeufs durs.

A la comtoise comté, moutarde, beurre;  
comté, vinaigre, crème.

A la gasconne chèvre, anis, armagnac.

A la normande camembert, échalotes, beurre;  
pont-l'évêque, persil, beurre;  
livarot, céleri, beurre;  
neufchâtel, estragon, crème.

A la provençale banon, marjolaine, citron;  
banon, olives pilées, citron.

A la rouergate roquefort, noix pilées, fromage blanc égoutté.

A la savoyarde beaufort, citron, beurre;  
reblochon, poivre, crème;  
tomme, fenouil, cayenne.

A l'anglaise chester, worcester, beurre;  
chester, moutarde anglaise, beurre;  
cheddar, beurre d'anchois;  
cheddar, aneth, beurre;  
cheddar, menthe, beurre.

A la bernoise emmental, moutarde, oeufs durs avec cumin ou raifort;  
sbrinz râpé, raifort, beurre.

A la glanonnaise schabzieger, beurre.

A la hollandaise gouda, moutarde, beurre;  
edam, girofle, beurre;  
mimolette, aneth, beurre;  
mimolette, beurre d'anchois.

A la hongroise lipto, paprika, cumin.

A la valaisanne bagnes ou conches, jambon, poire ou tomates.