



## Fingerfood

Le *fingerfood*, qui signifie «nourriture qui se mange avec les doigts», est une tendance récente que l'on rencontre de plus en plus souvent au cours des apéritifs. Le terme aurait été employé pour la première fois par une actrice britannique qui privilégiait les mets pouvant être consommés en une seule bouchée afin de ne pas abîmer son rouge à lèvres. Le *fingerfood* comprend toute préparation pouvant se manger facilement avec les doigts ou dans de petits supports. Il s'agit donc de **bouchées raffinées** et élégantes qui se doivent d'être **originales**.

Les préparations peuvent être servies aussi bien en apéritif qu'en dessert et donc être salées ou sucrées. On y mélange volontiers des saveurs contrastées comme le fromage ou les fruits de mer avec les fruits, et l'**assaisonnement** y est important. De nombreuses sauces permettent de relever les préparations: sauce au yaourt et à la menthe, sauce soja ou au gingembre, jus de citron, *dips* à base de fromage frais... Pour la présentation de chaque bouchée, divers supports peuvent être utilisés: cuillères, verrines, brochettes, pain, légumes crus, etc. Voici quelques exemples de *fingerfood* salé: cuillères de guacamole au saumon ou de crème brûlée au foie gras, verrine de salade de concombre et mangue, brochettes de légumes crus et crevettes, muffins aux tomates séchées, canapés au chèvre et aux fruits secs, roulés de saumon fumé, salade de fenouil et grenade servie dans un sablé au parmesan.

La formule n'exclut pas non plus de servir des bouchées chaudes telles que les légumes farcis, du poulet tandoori servi sur des piques, des cuillères de curry de gambas et bien d'autres.

Plutôt que préparer un gâteau, pourquoi ne pas proposer un buffet *fingerfood* en guise de dessert, on pourra alors servir des cupcakes, des verrines de salade de fruits, des cuillères de glace de différents parfums ou de poires pochées aux épices, des petits-fours sucrés ou encore des brochettes de fruits.

Excepté la dimension des portions et le raffinement aucune règle ne s'impose lorsqu'il s'agit de la préparation du *fingerfood*; il suffit de laisser libre cours à la créativité, ce qui permet d'inventer un nombre infini de petites bouchées délicieuses.

### 1 Réponds aux questions suivantes.

- 1 Que signifie *fingerfood*?
- 2 Qu'est-ce qui caractérise le *fingerfood*?
- 3 Quels types de supports utilise-t-on dans la préparation du *fingerfood*?
- 4 Retrouve dans le texte deux types de préparations chaudes.
- 5 Retrouve dans le texte trois types de préparations sucrées.

### 2 Ce soir tu veux épater tes amis en leur préparant un buffet de *fingerfood*. Invente trois préparations salées et trois sucrées et remplis le tableau ci-dessous en fonction de tes choix.

	Support	Ingrédients	Sauce ou assaisonnement
Préparations salées			
Préparations sucrées			