

Bruschettas

au Petit-Pierrefortais, compotée d'oignons à la moutarde



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

20 minutes

Portions :

4 personnes

Ingrédients :

- 4 tranches de pain*
- 4 oignons jaunes
- huile d'olive
- 1 c à s bombée de moutarde* à l'ancienne
- 250 g de fromage* Petit-Pierrefortais, Saint-Nectaire ou Reblochon
- 50 g de cerneaux de noix*
- 2 gousses d'ail
- 100 g de mâche

1. Préchauffer le four à 220°C en mode grill.
2. Couper le pain en tranches épaisses, les disposer sur une plaque de cuisson et enfourner 10 minutes pour les toaster.
3. Éplucher les oignons, les émincer finement et les faire suer dans l'huile d'olive pendant 5 à 10 minutes ; saler en début de cuisson pour faire ressortir le goût des oignons.
4. Lorsque les oignons sont dorés, ajouter la moutarde à l'ancienne et mélanger.
5. Couper le fromage en fines tranches et réserver.
6. Émincer les cerneaux de noix et réserver.
7. Éplucher l'ail, le râper et le mélanger à l'huile d'olive.
8. Imbiber les tranches de pain d'huile, recouvrir de compotée d'oignons, disposer les tranches de fromage sur les bruschettas et enfourner 5 à 10 minutes.
9. Sortir du four, ajouter les noix et déguster avec une salade de mâche lavée et équeutée.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haozu, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr