Bruschetta à la feta, noix caramélisées et poire

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	20 min
Pièces	12
Appareil	Combair V2000 à partir de 2021

Que ce soit pour accompagner un cocktail pétillant ou un mocktail rafraîchissant, ces bruschettas allient des arômes épicés, sucrés et croustillants et garantissent une expérience gustative équilibrée.

Bruschetta

2 cs de miel liquide

50 g de noix, (p. ex. cerneaux de noix) grossièrement hachés

100 g de feta, en morceaux

75 g de yoghourt grec

un peu de sel

un peu de poivre

½ baguette, 12 rondelles d'au moins 1 cm d'épaisseur

2 brins de romarin, effeuillé

Dressage

1 petite poire, en fines tranches

Un peu de jus de citron

Un peu d'huile d'olive

1 Pincée de sel

Bruschetta

Préchauffer l’espace de cuisson avec air chaud à 180 °C. Mélanger le miel et les noix dans un saladier. Mettre la feta et le yaourt dans un robot culinaire, réduire en purée crémeuse pendant environ 2 minutes, saler et poivrer. Disposer les tranches de baguette sur une plaque à gâteaux recouverte de papier sulfurisé, les tartiner de crème de feta. Répartir le mélange de noix et de miel par-dessus, saupoudrer de romarin. Insérer la plaque dans l’espace de cuisson préchauffé et cuire pendant env. 15 minutes. Retirer, laisser refroidir brièvement.

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud

Enfourner la plaque

Air chaud 180 °C pendant 15 min

Dressage

Faire mariner brièvement les quartiers de poire avec un peu de jus de citron, d'huile d'olive et de sel, les déposer sur les bruschettas chaudes.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	16.12.2024