LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Tartines chèvre myrtilles et noix caramélisées

Tartines chèvre myrtilles et noix caramélisées : une idée d’apéritif d’automne qui mêle croustillant, fondant et pep’s fruité. Le croquant du pain grillé répond au chèvre chaud qui fond en nappe crémeuse, tandis que les myrtilles sans sucre ajouté apportent leur douceur boisée et une pointe acidulée qui rafraîchit chaque bouchée. Les noix caramélisées donnent le croquant gourmand et une note toastée qui contrebalance le fromage. Simple et rapide à préparer, ce mélange de textures et de saveurs s’invite pour un apéro entre amis ou une entrée chaleureuse. En moins d’une heure, tu obtiens des tartines élégantes, rustiques et vraiment savoureuses, faciles à adapter selon le pain et le fromage dont tu disposes.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**15 min**	**facile**

Ingrédients

- 8 tranches de pain de campagne (environ 1 cm d’épaisseur)
- 200 g de bûche de chèvre (chèvre doux)
- 60 g de myrtilles sans sucre ajouté
- 100 g de noix (cerneaux)
- 30 g de sucre blond
- 15 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d’huile d’olive
- 1 cuillère à soupe de miel liquide (ou sirop d’érable)
- Quelques brins de thym frais
- Poivre noir du moulin
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (optionnel)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Myrtilles sans sucre ajouté

Scanner pour voir le produit

Préparation

Réhydrate les myrtilles: place les 60 g de myrtilles sans sucre ajouté dans un petit bol et couvre-les d’eau tiède ou d’un thé léger pendant 10 minutes, puis égoutte-les délicatement.

Prépare les noix caramélisées: fais fondre le beurre dans une poêle à feu moyen, ajoute le sucre et les cerneaux de noix. Remue constamment 3–4 minutes jusqu’à ce que le sucre enrobe les noix et commence à caraméliser. Étale sur du papier cuisson et laisse refroidir puis casse en morceaux.

Préchauffe le four en position grill (ou utilise le gril du four) à 200 °C.

Arrose légèrement les tranches de pain d’huile d’olive et dispose-les sur une plaque. Coupe la bûche de chèvre en tranches d’environ 1 cm et pose-les sur chaque tranche de pain.

Passe sous le gril 4–6 minutes jusqu’à ce que le fromage commence à fondre et dore légèrement (surveillez pour éviter de brûler).

Sors les tartines, répartis les myrtilles réhydratées sur le chèvre chaud, parsème de morceaux de noix caramélisées et dépose quelques feuilles de thym.

Finition: poivre généreusement, ajoute un filet de miel (ou de sirop d’érable) et, si tu aimes l’acidité, un trait fin de vinaigre balsamique. Sers immédiatement.

Le conseil des Épices Curieuses

Réhydrate les myrtilles dans un thé noir léger pour gagner en souplesse et en profondeur. Surveille la cuisson sous le gril: le fromage doit fondre sans brunir. Prépare les noix caramélisées à l’avance et garde-les croustillantes sur papier cuisson.