

Croûtes au fromage de chèvre avec caramel à l'orange



Ingrédients

Entrée

Pour 4 personnes

8 tranches	de pain, p. ex. pain aux noix
120 g	de fromage de chèvre, p. ex. bûche de chèvre
30 g	de pistaches grillées salées
1	orange
2	oignons nouveaux
1 cs	d'huile de colza HOLL
2 cs	de sucre

Produits Migros parfaits pour cette recette

À vos tabliers!

Préparation: env. 15 minutes

Cuisson au four: env. 5 minutes



Total: 20 min



Préchauffer le four à 200 °C. Garnir les tranches de pain de fromage de chèvre puis les disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Glisser au milieu du four et faire gratiner env. 5 min.



Hacher grossièrement les pistaches. Exprimer le jus de l'orange. Partager les oignons nouveaux en deux, dans la longueur, puis les couper en trois tronçons. Chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive et faire suer les oignons env. 2 min à feu moyen. Saupoudrer de sucre et poursuivre la cuisson jusqu'à caramélisation. Eteindre avec le jus d'orange et faire un peu réduire. Sortir les croûtes au fromage du four et répartir les oignons nouveaux et le jus par-dessus. Parsemer de pistaches et servir aussitôt.

Recettes: Anja Steiner

Les p'tits trucs