



Crostini avec crème aux oignons rissolés

Valeurs nutritives par personne: protéines 10 g, lipides 15 g, glucides 47 g, 370 kcal

Pain croustillant, crème de fromage frais aux oignons rissolés, quartiers de pomme étuvés, et voilà de parfaits amuse-bouches pour l'apéro.

Ingrédients

Apéritif

Pour 4 personnes

- 8 tranches** de pain , p. ex. Twister Rustico du four à pierre
- 3 cs** d'oignons rissolés
- 200 g** de fromage frais nature
- ½** citron
- 1** pomme , p. ex. braeburn
- 0,5 dl** de jus de pomme
- poivre rose

À vos tabliers!

Préparation: env. 25 minutes

Griller le pain des deux côtés, à la poêle ou au toasteur. Mélanger les oignons rissolés au fromage frais puis y râper finement le zeste du citron. Exprimer ensuite le jus de l'agrumes. Partager la pomme non épluchée en deux, l'épépiner puis la couper en quartiers. Les mettre dans le jus de pomme avec le jus de citron, les étuver env. 5 min puis les retirer et les laisser refroidir. Tartiner la crème aux oignons sur le pain grillé, garnir de quartiers de pomme et poivrer. Selon les goûts, agrémenter d'un peu de jambon cru effiloché.

Recette: Anja Steiner

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/crostini-avec-creme-aux-oignons-rissoles>