Crostinis à la rhubarbe

-

Pour 4 Personen
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min

Zutaten

Rhubarbe

• 1 dl eau
• 50 g sucre
• 250 g rhubarbe coupée en 2 dans la longueur puis en morceaux d'env. 8 cm

Crostinis

• ½ pain coupé en 2 dans la longueur et dans l'épaisseur
• 200 g St-Nicolas de Grangeneuve coupé en tranches
• 1 cuill. à soupe d'huile de cameline
• un peu de fleur de sel
• un peu de poivre

Streusel aux noix

• 30 g sucre
• 1 cuill. à soupe d'eau
• 40 g noix
• ½ cuill. à soupe de graines de tournesol

Garniture

• 30 g Micro Greens

Zubereitung

Porter à ébullition l'eau avec le sucre dans une casserole.
Ajouter la rhubarbe, couvrir et laisser mijoter pendant environ 5 minutes à feu doux.
Garnir les tranches de pain de St-Nicolas de Grangeneuve et de rhubarbe.
Arroser d'huile de cameline, saler et poivrer.
Faire cuire environ 5 minutes dans le four préchauffé à 200° (chaleur tournante).
Pour le Streusel aux noix
Dans une casserole, porter à ébullition l'eau avec le sucre sans remuer.
Baisser le feu et laisser frémir en donnant un mouvement de va-et-vient à la casserole jusqu'à obtenir un caramel doré.
Retirer la casserole du feu, ajouter les noix et les graines de tournesol, mélanger, verser le

tout sur une feuille de papier cuisson.
Laisser refroidir puis hacher grossièrement.
Répartir le Streusel aux noix et les micros Greens sur les crostinis.
Fooby. ch