Tartines épicées à la rhubarbe

-

Pour 4 Personen
Préparation : 25 min
Cuisson : 15 min
Zutaten

- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote émincée
- 200 g de rhubarbe émincée
- 1 chilli rouge épépiné et haché
- 1 cuill. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 1 cuill. à soupe d'eau (robinet)
- 2 cuill. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 200 g de fenouil coupé en fines lamelles
- 1/2 bouquet d'aneth effeuilée
- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- poivre
- 4 tranches de pain de seigle AOP
- 80 g d'Appenzeller corsé, coupé en fines lamelles

Zubereitung

Compote de rhubarbe:
Faire chauffer l'huile dans une casserole.
Y faire suer l'échalote pendant environ 5 minutes.
Ajouter la rhubarbe ainsi que le chilli et prolonger la cuisson d'environ 2 minutes.
Ajouter ensuite le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel; couvrir et laisser mijoter durant 5 minutes environ.
Laisser refroidir quelque peu, bien mélanger la compote.

Fenouil:
Mélanger le fenouil, l'aneth et l'huile.
Assaisonner.
Pain:
Griller les tranches de pain de seigle AOP pendant environ 2 minutes de chaque côté dans une poêle.
Les sortir et les garnir de fromage Appenzeller.
Répartir la compote de rhubarbe et le fenouil par-dessus.