

# Tartines épicées à la rhubarbe



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 15 min**

## **Ingrédients**

- 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
- 2 cuill. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 200 g de fenouil coupé en fines lamelles
- 1/2 bouquet d'aneth effeuillée
- 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

## **Préparation**

### **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 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.

Sortir et les garnir de fromage Appenzeller.

Répartir la compote de rhubarbe et le fenouil par-dessus.