Tartines épicées à la rhubarbe

-

Pour 4 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 15 min
Ingrédients

- 1 cuill. à soupe d'huile de colza
- 1 échalote émincée
- 200 g de rhubarbes émincées
- 1 chili 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
- ½ bouquet d'aneth effeuillée
- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- 4 tranches de pain bis
- 80 g de Gruyère AOP corsé coupé en fines lamelles

Préparation

Compote de rhubarbe

Faire chauffer l'huile dans une casserole. Y faire suer l'échalote pendant environ 5 min.
Ajouter la rhubarbe ainsi que le chili et prolonger la cuisson d'environ 2 min.
Ajouter le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel. Couvrir et laisser mijoter durant 5 min 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 bis pendant environ 2 min de chaque côté dans une poêle.
Sortir et les garnir de Gruyère AOP.
Répartir la compote de rhubarbe et le fenouil par-dessus.