



Crostinis aux kakis persiMon^{MD} grillés et au manchego avec réduction de vin

Faites voyager les papilles de vos invités avec ces hors-d'œuvre aux ingrédients délicieusement espagnols. Le filet de réduction de vin Tempranillo ajoute une note élégante à ces bouchées savoureuses.

Donne 16 portions

Ingrédients

1/2 tasse (125 ml) vin Tempranillo
1/4 tasse (50 ml) sucre
5 grains de poivre
1/2 bâton de cannelle

Crostinis

16 tranches de baguette
2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
1 kaki persiMon^{MD}, décalotté et coupé en 12 quartiers
1 tasse (250 ml) feuilles d'épinards
50 g (2 oz) manchego, en copeaux
poivre noir frais moulu

Préparation

Préchauffer le four à 400 °F.

Mettre tous les ingrédients pour la réduction de vin dans une petite casserole.

Amener à ébullition et laisser mijoter jusqu'à réduction de moitié, environ 15 minutes.

Badigeonner chaque tranche de pain avec de l'huile d'olive et les déposer sur une plaque à pâtisserie.

Cuire au four 5 minutes. Faire chauffer à feu vif une poêle à frire badigeonnée d'huile d'olive.

Faire griller les quartiers de kakis persiMon^{MD} 2 minutes de chaque côté.

Pour assembler le crostini, déposer quelques feuilles d'épinards sur le pain, recouvrir de manchego, suivi d'un quartier de kaki persiMon^{MD}.

Arroser d'un filet de réduction de vin et servir immédiatement.

Truc : Pour remplacer la réduction, faire fondre 1/4 tasse (60 ml) de confiture d'abricot dans une casserole et en arroser le crostini.

PAR PORTION (1 crostini) : 81 calories, 3 g lipides, 1 g lipides saturés, 4 mg cholestérol, 92 mg sodium, 10 g glucides, 1 g fibres, 5 g sucre, 2 g protéines. % valeur quotidienne : 4 % calcium, 0 % fer, 0 % vitamine A, 4 % vitamine C.

