

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

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

WINE REDUCTION

1/2 tasse (125 ml) vin Tempranillo

1/4 tasse (50 ml) sucre

5 grains de poivre

1/2 bâton de cannelle



PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 400 °F (200°C).
- 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.

Source : kakipersimoncanada.com

