

Toasts au chèvre chaud et compote d'oignons au miel (pour 4 personnes, www.marmiton.org)

Ingrédients :

4 à 5 gros oignons

miel

sucre

huile d'olive

4 tranches de pain de campagne épaisses

crème fraîche

1 bûche de chèvre (180 g)

sel, poivre, basilic et/ou herbes de Provence

Préparation :

Préparer d'abord la compote d'oignons : éplucher et émincer les oignons. Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont bien dorés, rajouter un peu d'eau avec une cs de sucre en poudre et laisser fondre (sans brûler !).

Quand l'eau est évaporée, rajouter le miel (3 cs ou plus), laisser cuire encore quelques minutes et réserver.

Pour les toasts : tartiner les tranches de pain avec de la crème fraîche. Couper la bûche de chèvre en rondelles et en disposer sur les tranches de pain.

Déposer un filet d'huile d'olive sur chaque toast, saler, poivrer et rajouter des herbes de Provence et/ou du basilic haché.

Mettre au four préalablement préchauffé à 180° C (thermostat 6) pendant 5 à 10 minutes, le temps de faire gratiner.

Sortir les toasts du four, rajouter un peu de compote d'oignon préalablement réchauffée et servir avec une salade.