



Croûtons de roquefort et raisins verts confits

Préparation 10 MIN

Cuisson 2 MIN

Réfrigération 1 H

Rendement 16 croûtons

Ingrédients

- 48 raisins verts sans pépins (environ 500 ml / 2 tasses)
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- 15 ml (1 c. à soupe) d'estragon frais, ciselé
- 16 fines tranches de pain baguette coupées en diagonale
- 115 g (1/4 lb) de fromage roquefort, émietté
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans une petite casserole, porter à ébullition les raisins et le miel. Saler et poivrer. Laisser mijoter environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les raisins soient tendres. Retirer du feu, ajouter l'estragon et laisser refroidir. Égoutter.
2. Placer la grille dans le haut du four. Préchauffer le four à gril (broil).
3. Déposer les tranches de pain sur une plaque de cuisson. Parsemer de fromage. Cuire au four environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le pain, doré. Garnir chaque croûton avec trois raisins. Servir immédiatement.