

Les petites douceurs

Confit d'oignons au porto

Pour 4 personnes

Ingrédients : 250 g d'oignons - 1 c à s d'huile d'olive - 1 c à s de sucre - 1 c à s de porto - 1 c à s de vinaigre balsamique - 1 c à s de crème de cassis - quelques boules de mini mozzarella - 1 pincée de sel - 1 boîte de mini croustades. Eplucher les oignons et les couper finement.

Dans une casserole, faire chauffer lentement l'huile d'olive et y verser les oignons, les faire revenir sur feu très doux jusqu'à ce que ceux-ci soient translucides. Ajouter le sucre et bien mélanger.

Laisser caraméliser quelques minutes puis verser le porto, la crème de cassis, le vinaigre balsamique et le sel. Laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps pendant 20 à 30 min. Laisser refroidir.

Mettre environ une cuillère à café par croustade et décorer d'une boule de mozzarella.

Poires caramélisés au porto et roquefort aux noix.

Pour 5 parts

Ingrédients : un pain de mie rond pour toasts - 1 poire - 10 cl de porto - 40 g de roquefort - 40 g de beurre demi-sel - cerneaux de noix.

Préchauffer le four à 180° (th 6)

Préparer le pain de mie en enlevant le tour pour ne garder que la mie. Les aplatir avec un rouleau à pâtisserie afin d'obtenir des tranches bien fines.

Faire fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux et badigeonner les 2 faces des tranches avec un pinceau.

Recouvrir la plaque du four avec du papier sulfurisé et y déposer les tranches de pain, recouvrir le tout avec une autre plaque afin que les tranches cuisent bien à plat sans se déformer.

Cuire environ 5 min, arrêter la cuisson dès que les toasts sont bien dorés.

Eplucher la poire, ôter les pépins et la couper en quartiers, puis en fines tranches.

Sur feu doux, dans une poêle faire dorer la poire dans un peu de beurre. Ajouter le porto et bien les enrober.

Quand celles-ci commencent à caraméliser, les déposer sur les toasts et ajouter quelques morceaux de roquefort sur la poire

Passer les cerneaux de noix dans le caramel au porto et les déposer sur les toasts.