

Max & VÉNUMS

Toast au bleu, rhubarbe

Ingrédients pour 4 toasts

Pour le chutney de rhubarbe

- 375 gr de rhubarbe
- 30 gr de beurre
- 1 petite poignée de raisins secs
- 1 cm de gingembre râpé
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel
- Poivre

Pour la vinaigrette

- 25 cl de jus de rhubarbe
 - 1 rasade de vinaigre de Banyuls ou de framboise
 - 6 c à s de sucre blanc
 - 1 pincée de piment d'Espelette
 - 2 poignées de cerneaux de noix
 - 1 oignon émincé
 - Huile d'olive
 - Poivre
 - Sel
-
- 4 tranches épaisses de pain au levain
 - 1 morceau de 400 gr de fromage bleu
 - 3 poignées de mesclun
 - 1 dizaine de framboises

- Fleur de sel

La préparation

1. Enlevez les fils de la rhubarbe et coupez-la en petits morceaux. Faites-les fondre dans du beurre. Ajoutez les raisins secs, le gingembre râpé, du piment d'Espelette et du poivre ;
2. Cassez et torréfiez les cerneaux de noix à sec. Après quelques minutes, ajoutez-y un peu d'huile d'olive et jetez-y les oignons émincés et retirez du feu ;
3. Pour la vinaigrette, faites chauffer le jus de rhubarbe, le vinaigre de Banyuls, le sucre blanc, le piment d'Espelette et du poivre en mélangeant. Hors du feu, incorporez-y le mélange noix/oignons et de l'huile d'olive. Réservez ;
4. Coupez le bleu en fines tranches ;
5. Tartinez les tranches de pain avec le chutney, déposez du bleu par-dessus et donnez un tour de poivre au moulin ;
6. Fatiguez le mesclun avec la vinaigrette, assaisonnez d'une pincée de fleur de sel et couvrez-en le bleu. Décorez de morceaux de framboise et de noix de la vinaigrette.

Bonne dégustation