

TOASTS GORGONZOLA-FIGUE-COPPA



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep.65 - Luana cuisine un
apéritif festif**

INGRÉDIENTS :

- 40 g de noisettes entières
- 1 radis noir
- 1 c. à soupe d'huile de noisette
- 1 trait de jus de citron
- 8 tranches de pain aux graines
- 200 g de gorgonzola doux
- 4 belles figues fraîches
- 16 fines tranches de coppa
- 1 c. à soupe de crème de vinaigre balsamique
- Poivre du moulin

RECETTE :

1. Préchauffez le gril du four. Faites griller les noisettes à sec dans une poêle, sans cesser de mélanger. Concassez-les grossièrement.
2. Pelez et râpez le radis en cheveux d'ange, au robot ou à l'aide d'un spiraliseur à légumes. Placez-les dans un bol avec l'huile de noisette et le jus de citron. Mélangez bien.
3. Tartinez les tranches de pain de gorgonzola puis coupez-les en 2. Disposez 2 tranches de figues et une de coppa sur chaque toast. Poivrez. Placez-les sur une plaque à four et faites-les légèrement griller 2 min en surveillant bien.
4. A la sortie du four, dressez les toasts sur un plat de service. Surmontez-les de cheveux d'ange de radis. Ajoutez une touche de crème de vinaigre balsamique. Parsemez d'éclats de noisette et servez.

+ Pour plus de douceur, remplacez le radis noir par 1/2 radis daikon, également appelé navet long.

PRÉPARATION :



4 personnes



Facile