

Couronne de crostinis au brie et aux pommes

Préparation : 10 minutes

Total : 35 minutes

Portions : 12

INGRÉDIENTS:

1 baguette blanche ou de blé entier, en tranches diagonales de 5 mm (1/4 po)
45 ml (3 c. à soupe) huile d'olive, divisée
2 ml (1/2 c. à thé) sel de mer ou casher, divisé
1 pomme rouge, tranchée
15 ml (1 c. à soupe) vinaigre balsamique
15 ml (1 c. à soupe) thym frais, effeuillé et divisé
10 ml (2 c. à thé) cassonade
1 meule de fromage brie (230 g/8 oz), tranchée en 24 morceaux
Tiges de romarin frais (facultatif)
Grains de grenade (facultatif)

PRÉPARATION :

1. **Placer** les tranches de baguette sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin ou aluminium. Badigeonner de 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive et assaisonner avec la moitié du sel ; tourner et répéter. Cuire au four à «Broil» de 2 à 3 minutes, en tournant à mi-cuisson, jusqu'à coloration légèrement dorée. Laisser refroidir.
2. **Chauffer** le reste de l'huile dans un large poêlon à feu moyen. Ajouter les tranches de pomme, le vinaigre balsamique, la moitié du thym et la cassonade. Cuire de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres et glacées.
3. **Garnir** les tranches de baguette grillées de brie et de pommes. Cuire à four à «Broil» de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Parsemer du reste de thym.
4. **Disposer** les crostinis en cercle de façon à former une couronne. Décorer des brins de romarin et/ou de grains de grenade (si désiré).

TRUCS :

- Griller les tranches de baguette la veille et les conserver dans un contenant hermétique.
- Préparer la garniture aux pommes la veille et réfrigérer dans un contenant hermétique. Réchauffer brièvement au micro-ondes avant de servir.
- Choisir des pommes plus acidulées comme la Granny Smith, ou des variétés plus sucrées comme la McIntosh ou la Royal Gala, selon vos préférences.