

Raisins au vinaigre balsamique cuits au four sur fromage frais au raifort



Salé, sucré, amer, légèrement piquant... Ce plat pour l'apéritif est super simple à préparer et déborde de saveurs. La consistance devient vraiment fascinante lorsqu'on le sert avec des crackers ou du pain grillé en guise de mouillettes. Cette dernière variante est d'ailleurs idéale pour utiliser du pain un peu rassis.

- 400 g de raisins rouges et blancs, si possible sans pépins
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs de vinaigre balsamique foncé
- 1 cc de thym séché
- 20 g de noix, hachées grossièrement
- 200 g de fromage frais nature
- 200 g de fromage frais au raifort
- ½ cc de muscade en poudre
- un peu de gros sel
- un peu de poivre noir pour gamir
- un peu de thym frais pour gamir, facultatif

1. Retirez la queue des raisins, épépinez-les si nécessaire, mettez-les dans un plat à gratin. Ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et le thym et mélangez. Cuisez au four préchauffé à 200 degrés, chaleur supérieure et inférieure, pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les peaux commencent à éclater.
2. Entre-temps, grillez les noix sans matière grasse dans une poêle jusqu'à ce qu'elles se colorent et dégagent leur parfum, réservez.
3. Sortez les raisins du four et laissez-les refroidir.
4. Mélangez les deux fromages frais avec la noix de muscade en poudre. Étalez le tout sur un plat de service et garnissez avec les raisins.
5. Parsemez de noix grillées, salez et poivrez. Garnissez de thym frais si vous le souhaitez et servez avec des crackers ou du pain.

Temps de préparation: environ 1 heure et 15 minutes

(cuisson et repos compris)