

### Bruschetta aux figes, poires et arachides



Trouver des hors-d'œuvre qui soient savoureux et faciles à préparer peut être parfois ardu. Cette recette est un jeu d'enfant parce qu'elle utilise seulement quelques ingrédients et est prête en quelques minutes.

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes

Donne 16 à 18 portions

#### Ingrédients :

1	grosse poire mûre, pelée, évidée et hachée	
2 c. à table	figes séchées, vertes ou noires, finement hachées	30 ml
2 c. à thé	gingembre finement râpé	10 ml
2	clous de girofle	
2 c. à table	vinaigre de vin ou de riz	30 ml
1 c. à table	cassonade	15 ml
Au goût	poivre noir moulu	
¼ tasse	oignons verts émincés, environ 1 gros oignon	50 ml
⅓ tasse	arachides salées, grossièrement hachées	75 ml
1	emballage de fromage de chèvre (4 oz/113 g)	
16 à 18	tranches de baguette grillées, faites maison ou achetés	

#### Préparation :

- Placez les poires, les figes, le gingembre, les clous de girofle, le vinaigre, la cassonade et le poivre dans une petite casserole et cuire à feu doux. Couvrez, remuez occasionnellement jusqu'à ce que les poires et les figes soient ramollies, environ 2 minutes. Enlevez les clous de girofle. La compote peut être préparée à l'avance et réfrigérée jusqu'à 2 jours. Ajouter les oignons verts et les arachides juste avant de servir si vous préparez la compote à l'avance.
- Étalez environ 1 c. à thé (5 ml) de fromage de chèvre sur chaque tranche de baguette. Garnissez d'une cuillère à thé comble (environ 7 ml) de compote tiède ou à la température ambiante. Servez immédiatement ou couvrez et réfrigérez jusqu'à 1 heure. Meilleur lorsque servi à la température ambiante.