



Pains naans à la ricotta, bleuets et pêches

[30 MIN. ET MOINS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 7-9 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 petits pains naans
- 2 c. table de beurre
- 1 tasse d'oignon rouge, coupé en petites lanières
- 2 c. table de sirop d'érable ou de miel
- 1/2 tasse de ricotta
- 1/2 tasse de feta
- 2 c. thé de thym
- Poivre et sel
- Bleuets frais
- Quelques tranches fines de pêche
- Pousses au goût

Préparation

1. Faire griller les pains naans dans une casserole cannelée, dans une machine à panini ou au four au choix.
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen vif.
3. Ajouter les oignons et faire suer.
4. Ajouter ensuite le sirop ou le miel et faire caraméliser à feu moyen pendant quelques minutes.
5. Pendant ce temps, réduire en purée lisse la ricotta, la feta et le thym.
6. Saler et poivrer au goût.
7. Tartiner les pains naans grillés avec le mélange de ricotta.

8. Déposer les oignons caramélisés sur le mélange de ricotta.
9. Déposer ensuite des bleuets et des petites tranches de pêche.
10. Parsemer de pousses.
11. Poivrer au goût et ajouter un peu de miel si désiré.