

Féta au Pesto Rouge et Noix de Cajou

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FETA (FROMAGE GRECQUE)	2 x 200g
- PAIN	2-4 tranches
- PESTO ROUGE	75g
- NOIX DE CAJOU	30g + 4
- HUILE D'OLIVE	
- PARMESAN RAPE	en option
- ORIGAN	
- POIVRE	



Recette:

- Dans le bol du mixeur de Monsieur Cuisine, placez les 30g de noix de cajou et mixez avec turbo pendant 5 secondes.
- Versez les noix concassées dans un récipient creux et intégrez-y le pesto rouge. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez les fétas en 2 pour obtenir 4 portions. Poivrez et réservez.
- Faites griller les tranches de pain au grille-pain et coupez-les ensuite à la dimension des portions de féta.
- Disposez les portions de pain grillé dans un plat allant au four (plat CRISP idéalement) puis déposez par-dessus la féta poivrée.
- Répartissez ensuite par-dessus le mélange pesto-noix. Décorez enfin d'une noix de cajou entière, saupoudrez d'origan et ajoutez ½ c à soupe d'huile sur chaque portion.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Dès la sortie du four, déposez les fromages sur les assiettes et en option, saupoudrez avec un peu de parmesan râpé. Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte ou d'une frisée aux lardons.