

## *Toasts Grillés Féta et Mozzarella à l'Origan*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- |                          |              |
|--------------------------|--------------|
| - Baguettes              | ½            |
| - Féta (Fromage Grecque) | 100-150g     |
| - Mozzarella             | 30-50g sèche |
| - Huile d'Olive          |              |
| - Origan                 |              |
| - Poivre                 |              |

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez la baguette en portions et ouvrez-les.
- Badigeonnez-les d'huile d'olive avec un peu d'origan. Enfournes pour 5-6 minutes.
- A la sortie du four, déposez une plaque de féta d'une épaisseur de 2-3 mm puis un peu de mozzarella sèche. Saupoudrez d'origan et poivrez.
- Réenfournes pour 5-6 minutes jusqu'à ce les fromages soient coulants.
- Servez sans attendre.

