

Féta Grillée aux Tomates Confites et Lamelles d'Oignon

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|---------------|
| - FÉTA (FROMAGE GRECQUE) | 2 x 150g |
| - TOMATES CONFITES | 2 |
| - BASILIC | un peu |
| - OIGNON(S) | qq. lamelles |
| - HUILE D'OLIVE | 4-5 c à soupe |
| - POIVRE | |
| - ORIGAN | |

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat allant au four, huilez le fond.
- Déposez les plaques de féta. Poivrez et saupoudrez d'origan et de basilic.
- Emincez l'oignon en fines lamelles puis coupez les tomates confites en petits dés et répartissez-les sur les fromages.
- Arrosez encore avec 1.5 c à soupe d'huile d'olive sur chaque plaque de fromage.
- Enfouez 15-18 minutes.
- Dégustez sans attendre avec du pain.



Remarque:

A partir de EN-204.

Accompagnez d'une salade verte.