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

BASILIC un peu
OIGNON(S) qq. lamelles
HUILE D'OLIVE 4-5 c à soupe

- POIVRE - ORIGAN

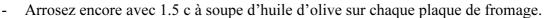
Recette:

- 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.



- Enfournez 15-18 minutes.
- Dégustez sans attendre avec du pain.

Remarque:

A partir de EN-204.

Accompagnez d'une salade verte.

