

Féta au Pesto Rouge et Noix, en Raclette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|---------|
| - FETA (FROMAGE GRECQUE) | 200g |
| - PESTO ROUGE | 75g |
| - NOIX DE CAJOU | 20g + 6 |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Coupez la féta en 3 dans la longueur puis chaque morceau obtenu en 2 dans l'épaisseur pour obtenir 6 portions.
- Poivrez-les.
- Concassez les 20g de noix.
- Mélangez-les avec le pesto rouge.
- Répartissez ce mélange sur les 6 morceaux de fromage.
- Déposez ensuite un cerneau de noix sur le pesto.
- Placez ce montage dans une palette de votre raclette et faites-la cuire 4-5 minutes.

Remarque:

En complément d'une raclette de fromage.