

Entrée : Bouchées de tomates confites au feta

RECETTES - ACCOMPAGNEMENTS - REPAS - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 6	<u> </u>		
TEMPS DE PRÉPARATION	: 5 MIN		
TEMPS DE CUISSON :	50 MIN		

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3-4 tasses de tomates coupées en petits morceaux
- 2-3 branches de thym frais
- 2-3 branches de basilic frais ciselé
- Environ une tasse d'huile d'olive
- 400 grammes de feta
- Sel et Poivre
- 4-6 pains Naan

Préparation

- 1. Préchauffer votre four à 350F.
- 2. Couper les tomates en petits dés et les déposer dans un plat allant au four.
- 3. Mettre le basilic et le thym.
- 4. Saler et poivrer.
- 5. Enfourner pendant 30-40 minutes.
- 6. Sortir du four et déposer le feta émietté sur la préparation.
- 7. Cuire un autre 20 minutes.
- 8. Servir chaud sur des pointes de pains Naan.