



Feta fouettée au miel avec tomates confites

[ACCOMPAGNEMENTS - RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40-50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 20 tomates cerises (je prends ceux en grappe car elles sont plus grosses)
- 20 petites olives Kalamata
- 4-5 grosses gousses d'ail
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- Poivre

Feta fouettée

- 300 grammes de feta, rincée
- 1 c. table de miel
- 1 c. table d'huile d'olive
- 1/2 tasse de crème sûre

Autre

- Sel et poivre au goût
- Thym frais

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un plat allant au four, déposer les tomates, les olives, l'ail et le 1/3 tasse d'huile d'olive. Bien mélanger. Poivrer.
3. Enfourner pendant 40 à 50 minutes jusqu'à ce que l'ail soit bien confit et les tomates soient éclatées. Réserver.
4. Dans un robot ou avec un pied mélangeur, réduire en purée lisse la feta, le miel, l'huile et la crème sûre.
5. Saler et poivrer au goût.
6. Mettre la feta fouettée dans un bol creux et déposer le mélange de tomates sur le dessus. Couler tout le jus contenu dans le plat cuisson sur la feta fouettée.
7. Ajouter au goût du thym frais. Poivrer et saler au besoin.