Entrée : Bouchées de tomates confites au feta

RECETTES – ACCOMPAGNEMENTS – REPAS – VÉGÉTARIEN / VÉGANE

NOMBRE DE PORTION : 6

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.