Feta grillé au pesto et bouchées de thon sur pain naan

RECETTES – ACCOMPAGNEMENTS – POISSONS – SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Ingrédients pour le feta grillé :

- 350 grammes de feta
- 1/4 à 1/3 de tasse de pesto

Ingrédients pour les bouchées de thon :

- Une boite de conserve de thon égouttée
- 1 c. soupe de mayonnaise
- 1/2 c. à 1 thé (au goût) d’épices à légumes Club House
- 1 paquet de bouchées de naan
- 6-8 tomates séchées dans l’huile égouttées
- Un peu de fromage cheddar râpé en garniture

Préparation

Marche à suivre pour le feta grillé :

1. Couper des tranches de feta d’environ 1 pouce à 1 pouce 1/2.
2. Déposer les tranches dans un plat allant au four.
3. Recouvrir le feta de pesto et enfourner pendant 30 minutes à 400 F sur la grille du centre.

Marche à suivre pour les bouchées de thon :

1. Mélanger les 3 premiers ingrédients ensemble.
2. Déposer une petite quantité sur chaque mini pain naan.
3. Couper les tomates séchées en lanières et en déposer une sur le mélange de thon sur chaque pain.
4. Mettre un peu de cheddar râpé et enfourner dans les 10 minutes.