

Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Temps total : 55 minutes
Portion : 6



Bouchées de tomates confites au feta

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

Marche à suivre :

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.