



Tartinables à la feta



4 pers



10 mn

Les ingrédients

- 125 g de tomates cerises
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 150 g de feta
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 branches de thym
- 1 baguette de pain

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Etape 2

Couper les tomates cerises et les olives noires en deux et couper la feta en petits cubes.

Etape 3

Remplir un ramequin de tomates cerises et l'autre d'olives noires, puis recouvrir de cubes de feta.

Etape 4

Ajouter un filet d'huile d'olive et le thym, puis enfourner 15 minutes à 180°C.

Etape 5

À la sortie du four, écraser le mélange à la fourchette.

Etape 6

Servir chaud avec des tranches de pain et déguster !

