

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

FETA EN PAPILLOTE



1 Tranche de féta (env $\frac{1}{2}$ ")

Tomates cerises coupées en deux et épépinées (4 env.)

1 c. à table d'huile d'olive

1 gousse d'ail hachée

$\frac{1}{4}$ c. à thé d'origan séché

$\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ c. à thé de zeste de citron

Poivre (seulement et aucun sel...le Feta est déjà suffisamment salé)

Je vous suggère de faire une mini papillote par convive (plus facile au service). La recette est basée sur 1 portion.

Sur un papier d'aluminium, déposer la tranche de feta, l'ail haché finement, la tomate et saupoudrer d'origan et de zeste de citron. Verser un filet d'huile d'olive et refermer la papillote le plus hermétiquement possible. Mettre sur le B.B.Q. à intensité élevé environ 10 min. ou sur la grille dans le bas du four à 450°F. (Le temps de cuisson est à titre indicatif seulement, le fromage sera juste plus fondant si vous dépasser).

Je mentionne d'épépiner la tomate pour aider à réduire l'eau dans votre papillote et une tomate régulière fera tout aussi bien. Vous pouvez aussi réduire le sel de votre feta en le mettant dans l'eau environ 1 heure à l'avance. Nous pouvons même remplacer la tomate par du poivron grillé, des olives etc...tout en gardant la saveur grecque recherchée.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM