

Feta grillée comme en Grèce



TEMPS DE PRÉPARATION

5 min

TEMPS DE CUISSON

25 min



TYPE DE PLAT

Enrée

CUISINE

Grecque



INGRÉDIENTS

- 4 Blocs de feta
- 2 gros oignons
- 2 poivrons au choix
- 4 tomates
- des herbes sèches marjolaine, thym, origan,...
- de l'huile d'olive de qualité

INSTRUCTIONS

1. Dans un plat allant au four, ou une papillote, déposez les blocs de feta.
2. Coupez vos légumes en gros morceaux et parsemez autour de la feta.
3. Arrosez d'huile d'olive et saupoudrez avec les herbes séchées. Couvrez le plat ou fermez les papillotes.
4. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 200°C.
5. Enfournez le plat 25 minutes à couvercle fermé.



MOTS CLÉS

feta, grecque