

FETA CHAUDE AUX TOMATES, CÂPRES ET OLIVES

Une version améliorée d'un mets favori de tous, ce fromage cuit au four se veut une recette facile à cuisiner et délicieuse pouvant être servie en hors-d'œuvre ou transformée en plat principal. L'acidité vive de notre vin Winexpert^{MC} LE21 Macabeo Sauvignon Blanc forme un accord parfait avec les ingrédients acidulés et salés de ce plat.

Préparation: 5 minutes Cuisson: 35 minutes Temps requis: 40 minutes Donne: 8 portions



INGRÉDIENTS:

- 1 lb de tomates cerises ou tomates raisins (environ 3 tasses)
 - 1/2 tasse d'huile d'olive
 - 1/4 tasse d'olives dénoyautées coupées en quartiers
 - 2 grosses gousses d'ail, émincées
 - 1 c. à table de câpres égouttées
 - 1 brique (400 g) de fromage Feta de chèvre, de brebis ou de vache
 - 1 pincée chaque d'origan séché, de flocons de chili et de poivre noir fraîchement moulu (ou au goût)
- Basilic ou persil frais haché
Crostinis ou pain baguette en tranches

PRÉPARATION:

Préchauffer le four à 400 °F.

Répartir les tomates dans un plat de cuisson peu profond d'une capacité de 8 tasses. Arroser d'huile; saupoudrer d'olives, d'ail et de câpres. Secouer vigoureusement le plat pour répartir les ingrédients et enrober les tomates d'huile.

Disposer le Feta au centre du plat. Tourner le fromage pour l'enrober d'huile et le saupoudrer d'origan, de flocons de chili et de poivre. Cuire au four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les tomates éclatent et que le feta soit ramolli.

Garnir de basilic frais. Servir avec un couteau pour étaler le fromage sur les crostinis et une cuillère pour la compote de tomates rôties. Contrairement à de nombreux fromages, le Feta ne deviendra pas mou et gluant une fois cuit; cependant, il ramollira et pourra par la suite être utilisé en tartina.



CONSEIL:

Faites-en un plat principal en ajoutant le fromage et les tomates à 1 lb de pâtes cuites, en brisant le fromage en petits morceaux et en ajoutant un peu d'eau de cuisson des pâtes préalablement réservée pour combiner le tout.

