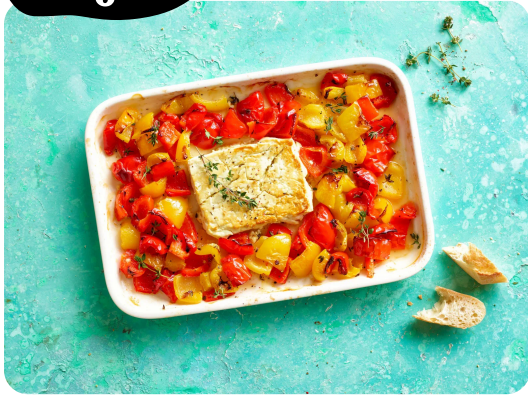




Feta au four avec poivrons

Valeurs nutritives par personne: protéines 10 g, lipides 27 g, glucides 9 g, 330 kcal

Rehaussé de notes d'ail et de fines herbes, le jeu de poivrons rouges et jaunes forme un lit aussi coloré que goûteux pour ce fromage doré au four.

Ingrédients

Repas léger

Pour 4 personnes

- 4** poivrons, p. ex. jaune, rouge
- 2** gousses d'ail
- 4 brins** de thym
- 6 cs** d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 200 g** de feta

À vos tabliers!

Préparation: env. 10 minutes

Cuisson au four: env. 20 minutes

Total: **30 min.**

Préchauffer le four à 200 °C, chaleur tournante. Épépiner les poivrons, les couper en morceaux d'env. 2 cm.

Les répartir dans un plat réfractaire. Y presser l'ail, parsemer le tout de feuilles de thym et arroser d'huile d'olive. Saler, poivrer et mélanger.

Retourner le bloc de feta dans ce mélange puis le poser au-dessus. Cuire env. 20 min au milieu du four.

Recette: Andrea Pistorius

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/rezepte/feta-au-four-avec-poivrons>

Le p'tit truc

- Délicieux avec du pain ou des pâtes.