

POUR 2 PERSONNES

SALADE CHAUDE DE TOMATES À LA FETA



Temps estimé : 20 min (10 min prépa / 10 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- 16 Tomates cerises rouges et jaunes
- ½ gros oignon sec
- Tiges d'½ botte d'oignons frais
- un peu de tomates séchées à l'huile
- 50 g d'olives
- 75 g de feta
- 1 cuil. à soupe de câpres désalées
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique de Kalamata
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- ½ cuil. à café d'origan sec émiété
- Pluche de fenouil sauvage
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Taillez l'oignon sec en fines rondelles et les feuilles des oignons frais en fins bâtonnets. Égouttez les tomates séchées et coupez-les en petits morceaux. Détaillez la feta en cubes.

Dans une grande et profonde poêle antiadhésive, chauffez l'huile d'olive à feu doux et mettez les tomates cerises entières, ainsi que les rondelles d'oignon.

Ajoutez du sel et laissez cuire 5 à 7 min, à feu doux, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce que les oignons fondent bien et que la peau des tomates commence à se décoller.

Ajoutez le vinaigre balsamique, les tomates séchées, les câpres, les olives, la feta, l'origan et les feuilles d'oignon frais. Laissez cuire 1 min, tout en mélangeant.

Assaisonnez, parsemez de fenouil et servez immédiatement.

BON APPETIT LES CHATS !