

# Recette SALÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 3 mn - Difficulté : Facile



Tartinettes de tomates beta et basilic

## > Préparation

- Lavez, pelez et épépinez les tomates. Coupez-les en dés d'environ 5 mm de côté. Salez très légèrement.
- Égouttez 2 grosses cuillères à soupe de Féta aux herbes et émiettez-la à l'aide d'une fourchette.
- Tranchez votre pain. Badigeonnez chaque tartine d'un peu d'huile d'olive sur les 2 faces. Aidez-vous d'un pinceau.
- Déposez-les sur un plaque de cuisson et mettez au grill environ 2/3 minutes de chaque côté. Vos tartines doivent être dorées. A la sortie du four, frottez à l'ail chaque tartine.
- Quand les tartines ont refroidi, ajoutez la Féta émiettée et les dés de tomates. Terminez en saupoudrant de feuilles de basilic ciselée.

Délicieux pour accompagner un apéro d'été, en entrée avec une salade verte...

## Ingrédients

- 3 tomates
- huile d'olive
- 1 pain
- Feta aux herbes
- 1 grosse cuillère à soupe de feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail