

# Tartinade à la grecque

---



## INGRÉDIENTS

---

### **Pour l'équivalent d'un petit bol de tartinade**

*Une douzaine de tomates cerises « coeurs de pigeon »*

Origan de bonne qualité

1 petit morceau de feta

2 grosses échalotes

*Huile d'olive*

Quelques toasts grillés avec de la baguette

*Fleur de sel – Poivre au moulin*

## PRÉPARATION

---

- Laver les tomates puis les essuyer avec un sopalin.
- Les couper en deux puis en petits morceaux.
- Eplucher les échalotes et les ciseler grossièrement.
- Emietter la feta grossièrement également.
- Mettre un filet d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les échalotes.
- Ajouter les tomates
- Saupoudrer d'origan. Saler très peu et poivrer.
- Laisser cuire jusqu'à ce que les tomates soient cuites
- Ajouter la feta en morceaux, poursuivre la cuisson **UNE OU DEUX MINUTES**.
- Verser la préparation dans une assiette ou un bol et laisser complètement refroidir
- Faire griller des rondelles de baguettes
- Ajouter un peu de cette préparation avec une petite cuillère, sur quelques rondelles de baguettes
- Servir le reste de la préparation à part avec les toasts restants
- Déguster avec un petit apéritif ou en entrée.

## CONSEILS ET ASTUCES

---

1- Vous pouvez, si vous préférez, mixer cette préparation. Personnellement je trouve que de la laisser en petits morceaux c'est bien d'avoir un peu de mâche, même si c'est plus casse pied à établir sur les toasts !