

Spaghetti tomates confites, feta en salade

Ingédients pour 2 personnes

- 1 ou deux courgettes selon leur grosseur
- 1 grosse poignée de tomates cerises
- 1 Petite tranche de feta
- 1 cuillère à moka d'origan
- Huile d'olive
- 2/3 feuilles de Basilic
- Fleur de sel - Poivre au moulin
- VINAIGRETTE
- Huile d'olive
- Vinaigre Balsamique de Modène
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à moka d'origan
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Laver les tomates et les couper en deux.
- Préchauffer le four à 180° c, puis les placer sur la grill du four recouverte de papier cuisson.
- Arroser d'un filet d'huile d'olive et saupoudrer d'origan et d'un peu de fleur de sel. Cuire 20 à 30 minutes
- Laver les courgettes, les essuyer et les tailler en spaghetti avec un appareil fait pour.
- Ecraser la feta dans une assiette. Ajouter un filet d'huile d'olive et saupoudrer d'origan
- Préparer la vinaigrette, bien remuer.
- Lorsque les tomates sont cuites les laisser complètement refroidir puis les déposer sur le lit de courgette. Saler (très très peu) et poivrer.
- Ajouter la feta sur le tout, puis arroser de vinaigrette.
- Ciseler un peu de Basilic.
- Servir frais, seule ou accompagnée d'un poisson froid par exemple

