

Gratin de Féta



Les ingrédients (pour 3 personnes)

2 blocs de fromage de Féta
1/2 oignon
2 tomates
huile d'olive
poivre & origan

Les préparations

Partager la Féta en trois et la placer dans trois bols plats.
Placer quatre rondelles de tomates sur les bords
Etendre oignon en rondelles (ou taillés).
Mettre l'huile d'olive sur l'ensemble
Saupoudrer d'origan et un peu de poivre

Mettre au four chaud 30 minutes

Le service

Servir Chaud et déguster avec une bonne dose d'Ouzo