

*Entrées chaudes aux légumes*

# Duo de tomates et de poivrons rôtis à la féta



**35 min** **15 min** **20 min**      **0**      **318**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON       REPOS       CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Duo tomate poivron

4 **Tomate(s)**  
 2 **Poivron(s)**  
 2 sachet(s) **Feta**  
 1 **Gousse(s) d'ail**  
 1 **Huile d'olive**  
 1 **Thym**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

### Dressage

1 **Persil plat**

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 Déposer les poivrons vert et jaune sur la grille de four et enfourner sous le grill en surveillant la cuisson.
- 2 Retirer le pédoncule des tomates, les couper en rondelle. Réserver.
- 3 Ciseler grossièrement le persil. Réserver.
- 4 Eplucher la gousse d'ail, la couper en petits cubes. Réserver.
- 5 Quand les poivrons ont grillé, les retourner à l'aide d'une fourchette.
- 6 Couper la feta en petits cubes. Réserver dans un bol et arroser d'un filet d'huile d'olive.
- 7 Si la feta paraît trop salée, la tremper une journée dans l'eau froide pour la dessaler.

## Étape 2

### Montage du plat

- 1 Sortir les poivrons du four, les mettre dans un sac plastique hermétiquement fermé pendant quelques

minutes.

- 2** Lorsqu'ils ont un peu refroidi, enlever la peau en tirant dessus avec les doigts.
- 3** Couper les poivron en deux, les épépiner puis couper la chair en lanières.
- 4** Verser de l'huile d'olive au fond d'un plat creux et y déposer les lanières de poivrons, d'abord les jaunes puis les vertes. Réserver un peu de jaune et de vert pour le dressage.
- 5** Ajouter les dés d'ail et un filet d'huile d'olive.
- 6** Saler, poivrer, déposer les rondelles de tomates, une nouvelle couche d'huile d'olive et un peu de thym.
- 7** Déposer enfin une belle couche de feta, arroser d'huile d'olive.
- 8** Enfourner environ 15 minutes à 180°(Th.6).

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1** Sortir le plat du four.
- 2** Saupoudrer d'un peu de thym et parsemer de persil ciselé.
- 3** Couper les lanières de poivrons réservées en cubes et parsemer sur le plat.