



Entrées chaudes au fromage

Papillote de tomates cerises et fêta



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

159

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les papillotes de tomates cerises et fêta

500 g **Tomate(s) cerise**

100 g **Feta**

6 **Olives noires**

4 trait **Huile d'olive**

4 branche(s) **Thym**

1 pincée(s) **Poivre**

Étape 1

Préchauffage du four

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Étape 2

Préparation des ingrédients

- 1 Couper les tomates cerises en deux à l'aide d'un couteau d'office et les placer dans un saladier.
- 2 Détailler la fêta en petits dés et la placer dans le saladier.
- 3 Détailler les olives noires en rondelles et les placer dans le saladier.
- 4 Mélanger délicatement les ingrédients à l'aide d'une cuillère à soupe.

Étape 3

Préparation des papillotes

- 1 Déposer sur le plan de travail autant de feuilles de papier sulfurisé que de convives.
- 2 Répartir le mélange tomate-fêta-olive au centre de chacune d'elle à l'aide d'une cuillère à soupe.

- 3 Répartir le thym dans les papillotes.
- 4 Arroser d'un léger trait d'huile d'olive et ajouter le poivre.
- 5 Refermer les papillotes en repliant plusieurs fois les bords et en ficelant les extrémités avec de la ficelle de cuisine.

Étape 4

Cuisson des papillotes

- 1 Enfournier les papillotes pendant 10 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les papillotes du four et les déposer sur des assiettes.
- 2 Servir sans attendre.