



Noix de dinde grillées avec tomates cerises chaudes et fêta



10 personnes



Ingrédients

- 3 Noix de dinde
- Huile d'olive
- 30 tomates cerises
- 100 g de fêta
- 20 g de chapelure
- Poivre
- Origan frais
- Herbes de Provence

Méthode de préparation

Coupez les Noix de dinde en tranches épaisses et enduisez-les d'un peu d'huile d'olive.

Coupez les tomates cerises en deux horizontalement et posez-les dans un plat à four. Poivrez-les et émiettez la fêta dessus.

Saupoudrez ensuite les herbes de Provence et la chapelure sur les tomates et le fromage.

Arrosez les tomates d'huile d'olive et cuisez les à 160°C au BBQ fermé pendant ± 15 minutes.

Grillez brièvement les Noix de dinde.

Dressez-les sur une petite assiette, ajoutez les tomates et décorez avec de l'origan frais.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgique
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be