

Bruschettas à la Féta Grillée et pimentée

foodType.0101



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :0 min

Calories par portion : 258.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 12.25

Les ingrédients

- 0.5 u baguette
- 200.0 gr Feta
- 2.0 cs Huile d'Olive
- 4.0 p Tex Mex (épices)
- 4.0 p Origan

Pour 8 pièces

Préparation de la Féta

Découpez la féta en tranche.

Préparation des bruschettas

Coupez la baguette en tranches de 2 cm d'épaisseur. Badigeonnez-les d'huile d'olive et passez les sous le grill pendant 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées. Les sortir du four.

Retournez les tranches de pain, les garnir des tranches de féta.

Dans un bol, mélangez l'huile, les épices tex-mex et l'origan.

Cuisson

Passez les de nouveau au grill pendant 4-5 min.

Présentation

A proposer en apéritif avec des olives noires à la grec.