



Collations

Bruschetta à la Grecque

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 ciabatta (en morceaux de $\pm$ 2.5cm)
100 grammes de feta (émiettée)
1 aubergine (en fines rondelles)
8 tomates cerise (coupées en quatre)
poignée câpre
1 gousse d'ail
huile d'olive
herbes hachées (fraîches)
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Disposez les rondelles d'aubergines sur une plaque de cuisson, aspergez-les avec l'huile d'olive puis salez et poivrez. Grillez-les durant 2 minutes de chaque côté. Badigeonnez les morceaux de ciabatta avec de l'huile d'olive et l'ail et enfournez-les durant 7 à 9 minutes.

Ensuite répartissez dessus la feta émiettée, les aubergines grillées, les tomates cerises coupées en quatre et les câpres. Saupoudrez de fines herbes hachées et de poivre et sel.

