



Plats d'accompagnement

Papillote de feta au barbecue

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de feta
1/2 oignon rouge (en anneaux)
1/2 piment rouge (haché fin)
1 cuillère à café d'oregano
1 cuillère à café thym
vinaigre balsamique
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Déposez la feta sur un morceau de feuille d'aluminium. Répartissez par-dessus les fines herbes, les anneaux d'oignon et le piment haché fin. Aspergez d'huile d'olive.

Refermez la feuille d'aluminium et mettez 15 minutes sur le barbecue.

Conseil:

Vous pouvez aussi préparer la papillote de feta au four. Suivez la recette ci-dessus et enfournez 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Ustensiles de cuisine

Feuille d'aluminium

