

Pommes de terre gratinées à la feta

Quickfacts

Temps actif : 15 minutes
Temps total : 35 minutes
Valeur nutritionnelle : 350 KCAL par personne

Ingrédients pour 4 personnes

4 dl Jus de tomates
8 Grosses pommes de terre cuites
200 g Feta
1 CC D'origan séché
4 CS Huile d'olive
un peu de Poivre

Préparation

- 1) Préchauffer le four à 180 degrés.
- 2) Verser le coulis de tomates dans un plat allant au four.
- 3) Couper les pommes de terre en deux et mettre la sauce.
- 4) Frotter le fromage feta avec la râpe à rösti et assaisonner avec de l'origan et du poivre.
- 5) Saupoudrer les moitiés de pommes de terre avec la feta assaisonnée et arroser le tout d'huile. Dresser et servir avec une salade.