



tartine courgettes-feta

Ingrédients :

6 tranches de pain légèrement rassis
1 grosse noix de beurre mou
persil
ail
1 grosse courgette
100 grammes de Feta
1 tomate
sel et poivre

Préparation :

Hacher un peu de persil et d'ail, mélanger avec le beurre mou, tartiner sur les tranches de pain
Laver et râper la courgette dans un plat
Emietter la feta, mélanger avec la courgette, répartir sur les tranches de pain, saler et poivrer
Laver, couper la tomate en 6 rondelles, déposer sur les tartines
verser un filet d'huile d'olive
Cuire au four préchauffé à 230 degrés pour 15 à 20 minutes



