



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Fromage manouri et sauce tomate au four



### Ingrédients pour 2 Personnes

- |                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| 1 bloc                 | fromage manouri ou feta     |
| 1 boîte de             | Elvea Pelati                |
| 1 boîte de             | ELVEA Cubetti basilic frais |
| 2 gousses d'           | ail                         |
| 1                      | échalote, finement hachée   |
| 2 cuillères à soupe de | huile d'olive               |
| poignée de             | tomates cerises             |
|                        | origan                      |
|                        | poivre                      |
|                        | sel                         |

### Topping

- crème de balsamique
- zeste de citron
- basilic frais

## Préparation

1. Dans une poêle faire revenir l'ail pressé et l'échalote ciselée dans un peu d'huile d'olive, ajouter l'origan.
2. Ajouter les 2 conserves de tomates Elvea, écraser un peu les tomates entières avec une cuillère en bois.
3. Laisser mijoter 2-3 minutes.
4. Placer le manouri ou la feta au centre, ajouter les tranches de tomates cerises et saupoudrer d'origan.
5. Enfourner le plat/poêle au four 30-35 minutes à 180°.
6. Sortir du four, garnir de zeste de citron, de crème de balsamique et de basilic finement haché et déguster avec un peu de ciabatta/pain.

Info recette: Simply Morane

