



Elvea, L'Italie chez vous

Fromage manouri et sauce tomate au four



Ingrédients pour 2 Personnes

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1 cube | 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

