



Salade de tomates confites et feta rôtie à l'origan

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de tomates cerises de 3 couleurs
- 2 oignons rouge
- 400 g de feta
- 4 c. à café de thym séché
- 4 c. à café d'origan séché
- 20 g de ciboulette
- 335 g de boulgour
- 100 g de roquette
- 12 c. à soupe d'huile d'olive
- 700 ml de bouillon de légumes
- 4 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 225 degrés. Rincez les tomates cerises. Coupez l'oignon en deux puis en très fines demi-lunes.
2. Disposez les rondelles d'oignon dans un plat allant au four. Ajoutez la feta entière par-dessus. Disposez les tomates cerises tout autour. Arrosez généreusement avec 3 c. à s. d'huile d'olive par personne et saupoudrez de

thym et d'origan. Enfourez le tout 20 minutes jusqu'à ce que les tomates soient bien cuites et la feta dorée sur les bords.

3. Faites chauffer le bouillon dans une casserole avec couvercle. Dès que ce dernier commence à bouillir, ajoutez le boulgour et faites-le cuire 15 à 17 minutes à couvert, jusqu'à absorption complète. Remuez régulièrement, puis réservez sans couvercle.
4. Ciselez finement la ciboulette.
5. Dans un saladier, versez 1 c. à s. de vinaigre balsamique noir par personne. Ajoutez le boulgour, puis salez et poivrez.
6. Ajoutez le mélange de tomates et de feta au boulgour. Ajoutez la roquette et la ciboulette. Mélangez le tout en appuyant sur les morceaux de feta qui devraient facilement s'émietter. La salade est meilleure lorsqu'elle se déguste tiède mais vous pouvez aussi la manger froide.