Bruschetta à la crème de feta et aux tomates cerises marinées

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

200 grammes de feta
50 grammes de yaourt grec
huile d'olive
1 cuillère à soupe d'origan frais (ciselé)
1 citron (le zeste râpé)
sel et poivre
8 tranches baguettes (ou de ciabatta)
250 grammes de tomates cerises (coupées en quartiers)
2 cuillères à soupe vinaigre de vin rouge
1 bouquet de basilic (ciselé)
1 piment espagnol (émincé)

Méthode de préparation

1. **Préparez d’abord la crème de feta : mixez la feta, le yaourt grec, un filet d’huile d’olive, l’origan et le zeste de citron jusqu’à l’obtention d’une crème onctueuse. Pour ce faire, utilisez un mixeur plongeur, un blender ou un robot ménager. Assaisonnez avec du sel et du poivre.**

2. **Badigeonnez les tranches de pain d’huile d’olive et faites-les dorer sous le gril du four ou dans une poêle à griller.**

3. **Mélangez les tomates cerises en morceaux, un peu d’huile d’olive, le vinaigre de vin rouge, le basilic, le piment rouge, du sel et du poivre.**

4. **Tartinez chaque tranche de pain d’un peu de crème de feta et garnissez-les de tomates cerises.**