



TARTINADE FETA-TOMATES SECHEES



Pour un bol:

200 g de tomates séchées confites dans l'huile et pas trop égouttées

120 g de féta

Une vingtaine de feuilles de basilic hachées

Mettre tous les ingrédients dans le bol du mixer en les coupant en morceaux assez grossiers. Mixer par petites impulsions jusqu'à l'obtention d'une pâte pas trop fine.

Nous avons mis cette tartina sur des tranches de baguette aux céréales et c'était délicieusement parfumé. Je pense que cela va devenir un de mes grands classiques au même titre que le mélange ricotta-roquette-pignon de Guili-Guili!