

Bouchées de feta aux courgettes

1 courgette pas trop grosse
De la feta
Du romarin frais
Huile d'olive

Tailler la courgette en lamelles dans la longueur avec une mandoline, badigeonner ces tranches d'huile d'olive et les mettre sur une plaque antiadhésive. Faire dorer sous le grill du four en les retournant à mi-cuisson. Une fois les lamelles cuites couper la feta en cubes et entourer les cubes d'une tranche de courgette. Si la courgette est longue vous pouvez couper les lamelles en 2. Piquer un brin de romarin dans les bouchées obtenues et mettre dans des soucoupes. Verser un trait d'huile d'olive.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>