***Feta rôtie au miel et au romarin***



**Ingrédients**

1 tranche de feta

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à soupe rase de miel

1 petite gousse d'ail

Quelques brins de romarin

Des pignons de pin

Préchauffez le four à 180°C.

Déposez la tranche de feta dans un petit plat à gratin.

Pelez et écrasez la gousse d'ail à l'aide d'un presse ail et répartissez-la sur la tranche de feta, arrosez avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et avec le miel.

Salez, poivrez et répartissez quelques pignons de pin sur la feta ainsi que quelques brins de romarin.

Enfournez à 180°C pendant 25 minutes et servez aussitôt avec une salade de tomates.