

Salade à la feta panée

Pour 4 personnes

4 poignées de mesclun – 200g de feta – 200g de tomates cerises – 2 gousses d'ail – 2 oignons nouveaux – 3 c à s de mayonnaise – 3 c à s de crème fraîche – 2 c à s de chapelure – 1 c à café de concentré de tomates – 1 c à s de ketchup – 1 c à c de cognac – 5 brins d'origan – huile d'olive – 1 c à c de paprika – 1 c à s de vinaigre – sel et poivre

Lavez et coupez les tomates en 2. Pelez et hachez l'ail. Rincez et émincez le vert des oignons en rondelles et le blanc en petits dés.

Détaillez la feta en cubes de 2 cm. Placez les dans un sac de congélation. Ajoutez l'origan, ½ c à c de paprika, la chapelure et l'ail. Arrosez de 5 c à s d'huile. Fermez le sac et secouez-le de façon à ce que les morceaux de fromage soient bien enrobés. Laissez mariner ½ heure.

Préchauffez le four 200° Posez les cubes de feta sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et placez au four chaud 15 min. Fouettez le vinaigre avec l'huile d'olive, salez et poivrez.

Mélangez la crème fraîche avec la mayonnaise dans un bol, le concentré de tomates, le ketchup et le cognac. Parfumez avec le paprika restant. Rincez et essorez le mesclun et répartissez-le dans 4 assiettes, ajoutez les tomates, les oignons et les cubes de feta et arrosez de vinaigrette.

