

Courgettes grillées au Feta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromages :

400 g de [fromage Feta](#) (4 tranches)

60 g fromage sec

Kashkaval ou

[Parmesan](#)

8 petites courgettes

ou 4 grosses

8 minces tranches de lard

4 brins de persil

1 ou 2 gousses d'ail

3 cl huile

sel, poivre

Préparation

Hachez le persil et l'ail. Coupez en deux les courgettes dans la longueur. Evidez-les un peu. Placez-les dans le plat à four huilé. Blanchissez le lard à l'eau, puis fritez-le à la poêle. Pilez le persil et l'ail. Epandez-le sur les courgettes. Salez et poivrez. Déposez une tranche de féta sur chacune des demi-courgettes. Poudrez de fromage râpé. Enfourez 10 minutes à four très chaud, près de la voûte (280°), pour gratiner.

Une autre recette de cuisine facile à la Feta :

- * [Courgettes grillées au Feta – recette](#)
- * [Suprême de poulet au Feta – recette](#)
- * [Loup de Méditerranée gratiné au Feta – recette](#)
- * [Aubergines frites au Feta – recette](#)
- * [Bourekakia au Feta – recette](#)
- * [Fromage frit à la Grecque – au Feta – recette](#)
- * [Lasagnes à la grecque-à la Feta – recette](#)
- * [Pitta à la Feta – recette](#)
- * [Poisson gratiné à la Feta – recette](#)
- * [Salade d'artichauts à la Feta – recette](#)
- * [Salade de concombres au Feta – recette](#)
- * [Salade grecque à la Feta et à l'ail – recette](#)
- * [Salades de lentilles à l'athénienne à la Feta – recette](#)
- * [Salade de tomates à la Feta – recette](#)
- * [Soupe de pommes de terre au Feta – recette](#)
- * [Bourekakia aux crevettes et Féta – recette](#)
- * [Bourekakia aux épinards et Féta – recette](#)
- * [Concombres gratinés au Féta – recette](#)
- * [Tartelettes à la grecque au Féta – recette](#)

RECETTE FETA – recette à la féta – [RECETTE FETA](#)