Verrines de chutney de tomates et feta

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 250 g de tomates cerise
- 1 échalote
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. soupe de vinaigre
- 3 c. à soupe de cassonade
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 pincée de fleur de sel aux épices grillées
- Poivre noir
- 100 g de feta
- 80 g de yaourt grec

La **recette**

Etape 1

Rincer les tomates cerise, en garder quelques-unes entières avec le pédoncule pour chaque verrine et couper les autres en 4.

Etape 2

Émincer l'échalote et la faire revenir dans un poêlon avec 2 c. à soupe d'huile d'olive.

Etape 3

Ajouter les tomates cerise en morceaux, le vinaigre, la cassonade, le piment d'Espelette et la fleur de sel. Poivrer, mélanger et laisser mijoter doucement pendant 20 à 30 minutes. Laisser refroidir.

Etape 4

Dans un bol, émietter la feta à la fourchette et ajouter le yaourt. Mélanger vivement. Poivrer.

Etape 5

Faire cuire les tomates cerise entières au four à 200°C (Th.7) pendant quelques minutes.

Etape 6

Remplir les verrines avec le chutney et la mousse de feta, garnir avec les tomates cerise fondantes et parsemer d'un peu de fleur de sel. Servir bien frais.