



# FETA PASTA TIKTOK

ON PEUT AJOUTER DES OLIVES, DES POIVRONS ET MÊME DES RESTES DE POULET. LAISSEZ ALLER VOTRE IMAGINATION !

## INGRÉDIENTS

- 1 bloc d'environ 300 g de fromage feta
- 3 tasses de tomates cerises
- 2 gousses d'ail épluchées et coupées en deux
- 1 échalotte grise coupée en 4
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à thé de poivre noir
- Un paquet de pâtes d'environ 454 g (favoriser les pâtes courtes comme les fusilli et les penne)
- 1 tasse d'eau de cuisson des pâtes
- Sel, poivre et basilic frais, au goût

## PRÉPARATION

En plein centre d'un plat à lasagne, déposer le bloc de fromage fêta, les tomates, l'ail, les échalotes, l'huile et le poivre noir. Cuire au four préchauffé à 400°F pendant 40 minutes. Pendant ce temps, cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage. Au moment d'égoutter les pâtes, réserver 1 tasse de leur eau de cuisson. Quand le feta et les tomates sont prêts, ajouter l'eau de cuisson et les pâtes. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse qui enveloppe les pâtes. Assaisonner et garnir avec du basilic ciselé.