

***Mini-Pita au Feta de la fromagerie la Suisse Normande,  
Fondant de poireaux, origan et tomates cerise***

Recette réalisée avec les produits de

*La Suisse Normande*

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 25 juillet 2015

**Ingrédients :**

- 3-4 paquets de mini-pita
- 1 bouteille de coulis de tomate « bio » (Moisson santé)
- 4 poireaux
- 1 casseau de tomates cerise
- +/- 300g de Feta de la Fromagerie la Suisse Normande
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 1 paquet d'origan frais
- 2-3 tiges de fleur d'ail haché
- Beurre

**Méthode :**

- Laver et émincé le poireau
- Faire revenir le poireau avec l'huile d'olive et le beurre à feu moyen élevé environ 5 minutes. Réduire le feu à minimum, ajouter la fleur d'ail, saler et poivrer au gout et laisser frémir 15 à 20 minutes en brassant fréquemment.
- Hacher le restant de fleur d'ail et l'origan et ajouter au coulis de tomate.
- Trancher les tomates cerises, saler et poivrer.
- Préchauffer le four à 400 degrés Fahrenheit.
- Mettre le coulis sur les pitas, suivi des poireaux, des tomates cerises trancher et du fromage feta émietté sur le dessus.
- Cuire environ 8 minutes.

*<http://lasuissenormande.com>*

*<http://www.sodam.qc.ca/recettes>*

*Recette du chef des Marchés Desjardins Moulinois – Robert Henes*