

# FETA AU FOUR À LA RENOUÉE DU JAPON ET AU MIEL



## Ingrédients pour 16 personnes (pour un apéro)

Ingrédient	Quantité
Jeunes tiges de renouée du Japon	200 gr
Miel	3 c. à s.
Feta	300 gr
Huile d'olive	
Baies roses	0.50 c. à c.

## Préparation

1. Coupez les tiges de renouée en tronçon et les mettre dans un grand plat, arrosez de miel et mélangez. Faites confire au four, environ 40 minutes à 180°C, en remuant à mi-cuisson. La renouée doit être bien tendre et pouvoir s'écraser sous la fourchette. Remarque : Pour gagner du temps, vous pouvez également réaliser cette compote dans une casserole. Dans ce cas, mettez la renouée et un fond d'eau à chauffer. Lorsque la compote est faite ajoutez le miel.

2. Mettez la feta dans un plat allant au four, recouvrez de 3 bonnes cuillères à soupe de compote de renouée (ou plus si vous souhaitez) et écrasez légèrement. Arrosez d'huile d'olive et parsemez de baies roses, salez (légèrement car la feta l'est déjà) et poivrez. Remettez au four pour 20 minutes environ.

3. Servez immédiatement, avec un peu de miel ou d'huile d'olive supplémentaire si souhaité et accompagnez le tout d'une bonne tranche de pain grillées