

# Dip crémeux à la feta avec fondue de tomates cerises à l'ail



**Ce plat apéritif combine le goût salé de la feta avec la saveur aigre-douce des tomates cerises et l'arôme de l'ail frais.**

La feta est un véritable ancêtre parmi les fromages, car on dit qu'elle était déjà fabriquée au huitième siècle avant Jésus-Christ et qu'elle est même mentionnée dans l'Odyssée d'Homère. Selon la légende, un cyclope, nommé Polyphème, aurait créé ce fromage par hasard alors qu'il transportait du lait de brebis dans des estomacs d'animaux, lait qui avait caillé à son arrivée.

Pour obtenir une sauce crémeuse, la feta est d'abord réduite en purée, puis battue jusqu'à l'obtention d'une consistance aérée, avant d'être réfrigérée. Il est particulièrement important de la refroidir suffisamment pour que la crème ne soit pas trop liquide au moment de la servir. Accompagné de tomates cerises cuites au four, ce délice créatif convient pour toutes sortes d'occasions conviviales.

## Dip à la feta

- 250 g de feta
- 100 g de demi-crème acidulée
- 1 petite gousse d'ail, pressée
- 1 cc de miel
- 1/4 cc de zeste de citron
- 1/8 cc de sel

## Tomates cerises

- 300 g de tomates cerises
- 3 cs d'huile d'olive
- 1 cs de miel
- 2 grosses gousses d'ail, pressées
- 1/8 cc de sel

## De plus

- Un peu d'huile d'olive pour napper
- Quelques feuilles de basilic pour garnir
- Un peu de poivre noir pour saupoudrer
- Du pain ou des crackers pour servir

### Dip à la feta

1. Réduisez tous les ingrédients en purée jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Fouettez ensuite la masse pendant 1 minute à l'aide d'un batteur électrique afin qu'elle devienne bien aérée.
3. Étalez-la sur une assiette avant de la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

### Tomates cerises

1. Mélangez les tomates cerises et les autres ingrédients dans un récipient résistant au four avant de les cuire à 180 degrés pendant 20 à 22 minutes. Laissez refroidir jusqu'à ce qu'elles soient tièdes.

### Finition

1. Répartissez les tomates cerises sur le dip à la feta, arrosez d'huile d'olive, garnissez de basilic et poivrez.
2. Servez avec du pain ou des crackers selon vos goûts.

**Temps de préparation : env. 25 minutes (refroidissement exclu)**

### Cecchi La Mora Vermentino Maremma Toscana DOC



Robe jaune vif aux reflets verts. Nez fin et frais de fruits exotiques comme le litchi et l'ananas, avec des notes de pêche blanche. Bouche pleine avec une agréable finale fruitée et acide.

[Voir dans le weinshop](#)