

PÂTES à LA FETA AU FOUR



Les pâtes à la feta cuites au four sont nées en Finlande en 2018, créées par la blogueuse culinaire Jenni Häyrinen, et sont devenues virales sur TikTok en 2020, devenant une sensation mondiale. Le plat consiste à faire cuire un bloc de feta avec des tomates cerises et de l'huile d'olive, puis à le mélanger à des pâtes pour un résultat crémeux et savoureux. La simplicité et la richesse des saveurs de ce plat l'ont rendu viral en Finlande - les supermarchés ont même signalé qu'ils étaient en rupture de stock de feta.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 35 mins
 - **Portions:** 1
-

Ingredients

- 2 pintes (17 1/2 onces / 500 grammes) de tomates cerises ou de tomates raisins
- 4 gousses d'ail, coupées en deux dans le sens de la longueur
- 1/2 tasse d'huile d'olive extra-vierge, divisée
- Sel casher
- 1 bloc (7 onces / 200 grammes) de feta grecque
- 1/2 cuillère à café de flocons de piment rouge écrasés
- Poivre noir fraîchement moulu
- 12 onces de pâtes sèches de longueur moyenne, telles que campanelles, rigatoni ou rotini
- Feuilles de basilic frais, pour servir

Préparation

Étape 1

Placer une grille au milieu du four et préchauffer à 400 degrés.

Étape 2

Dans un plat de cuisson de 9 x 13 pouces, mélanger les tomates, l'ail et 1/4 de tasse d'huile d'olive. Saupoudrer d'un peu de sel et mélanger pour enrober le tout. Placer la feta au centre des tomates et de l'ail, recouvrir du reste de l'huile d'olive et saupoudrer le tout de flocons de piment rouge et d'un peu de poivre noir. Cuire au four pendant environ 40 minutes, jusqu'à ce que l'ail ait ramolli et que les tomates aient éclaté.

Étape 3

Pendant ce temps, porter à ébullition une grande casserole d'eau salée. Cuire les pâtes selon les instructions de l'emballage jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Réserver 1 tasse de l'eau de cuisson des pâtes, puis égoutter les pâtes.

Étape 4

Écraser la feta et les tomates à l'aide d'une fourchette et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Mélanger la sauce avec les pâtes, en ajoutant au besoin l'eau réservée pour les pâtes si la sauce semble un peu sèche. Goûter et assaisonner avec du sel et du poivre, si nécessaire. Pour servir, répartir dans des bols et garnir de nombreuses feuilles de basilic.