

Mediterranean-Inspired Feta Dip

with Burst Tomatoes and Garlicky Pita Wedges

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the broiler to high. Remove cream cheese from the fridge and set aside to come up to room temperature. Wash and dry all produce.

Garlic Guide for Step 2:

- Mild: ½ tsp
- Medium: ¼ tsp
- Extra: ½ tsp

Bust out

Baking sheet, silicone brush, large bowl, 2 small bowls, large non-stick pan, whisk, measuring spoons

Ingredients

	2 Person
Feta Cheese, crumbled	¼ cup
Sour Cream	6 tbsp
Cream Cheese	43 g
Baby Tomatoes	113 g
Parsley	7 g
Garlic, cloves	2
Pine Nuts	28 g
Pita Bread	2
Sugar*	¼ tsp
Oil*	
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep and broil tomatoes

- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Roughly chop **parsley**.
- Add **tomatoes** and **1 tbsp oil** to an unlined baking sheet. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat. Broil in the **middle** of the oven until **tomatoes** burst, 5-6 min.
- Transfer to a small bowl.
- While **tomatoes** broil, heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **pine nuts** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden-brown, 4-5 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!)
- Transfer to a plate.



2 Broil pita wedges and make dip

- Add **half the garlic** and **1 tbsp oil** to another small bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.
- Once **tomatoes** are done, cut **each pita** into **8 equal wedges**. Arrange **pita wedges** in a single layer on the same unlined baking sheet. Brush **pita wedges** with **garlic oil**.
- Broil in the **middle** of the oven until golden and crisp, 2-4 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!)
- Add **cream cheese**, **sour cream**, **feta**, **remaining garlic**, **half the parsley**, **¼ tsp sugar** and **1 tbsp oil** to a large bowl. (**NOTE:** Reference garlic guide.) Season with **salt** and **pepper**, then whisk until smooth, 1-2 min.



3 Finish and serve

- Transfer **feta dip** to a shallow bowl, then spread into an even layer. Top with **burst tomatoes** and **toasted pine nuts**.
- Sprinkle with **remaining parsley**.
- Serve **garlicky pita wedges** alongside for dipping.

Trempelette de feta à la méditerranéenne

avec tomates éclatées et pointes de pitas à l'ail

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée). Sortir le fromage à la crème du frigo et laisser atteindre une temp. ambiante. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour la qté d'ail à l'étape 2 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Très relevé : ½ c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, 2 petit bols, grande poêle antiadhésive, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Feta, émietté	¼ tasse
Crème sure	6 c. à soupe
Fromage à la crème	43 g
Petites tomates	113 g
Persil	7 g
Gousses d'ail	2
Noix de pin	28 g
Pita	2
Sucre*	¼ c. à thé
Huile*	

Sel*

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer et faire rôtir les tomates

- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **tomates** de **1 c. à soupe d'huile**. **Sal**er et **poiv**rer, puis bien enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 5 à 6 min ou jusqu'à ce que les **tomates** éclatent.
- Transférer dans un petit bol.
- Pendant que les **tomates** rôtissent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **noix de pin** à la poêle sèche. Faire griller de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer dans une assiette.



3 Terminer et servir

- Transférer la **trempelette au feta** dans un bol, puis l'étendre en une seule couche. Garnir de **tomates éclatées** et de **noix de pin grillées**.
- Parsemer du **reste** du **persil**.
- Servir les **quartiers de pita à l'ail** en accompagnement.



2 Faire griller les pitas et faire la trempelette

- Dans un autre petit bol, ajouter la **moitié** de l'**ail** et **1 c. à soupe d'huile**. **Sal**er et **poiv**rer, puis bien mélanger.
- Lorsque les **tomates** sont prêtes, couper **chaque pita** en **8 quartiers de taille égale**. Disposer les **pit**as en une seule couche sur la même plaque à cuisson. Badigeonner les **pit**as d'**huile à l'ail**.
- Faire griller au **centre** du four de 2 à 4 min ou jusqu'à ce que les **pit**as soient dorés et croustillants. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Dans un grand bol, ajouter le **fromage à la crème**, le **feta**, le **reste** de l'**ail**, la **moitié** du **persil**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la qté d'ail.) **Sal**er et **poiv**rer, puis fouetter de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.