

LA RECETTE *du* LUNDI



feta croustillante accompagnée de sa salade fraîche

plat/apéritif



INGRÉDIENTS

- 1 feta
- 4 feuilles de pâte filo
- L'huile d'olive Ail & Thym
- 1 c. à café de thym
- 1/2 c. à café de piment d'Espelette
- 2 c. à soupe de graines de pavot
- 2 c. à soupe de graines de sésame doré
- 2 c. à soupe de miel

Pour la salade :

- tomates cerises
- 1 petit oignon rouge
- 2 c. à soupe d'huile d'olive Ail & Thym du Comptoir
- 1 c. à soupe de vinaigre de figue du Comptoir
- Quelques pincées de poivre de Madagascar du Comptoir
- Quelques pincées de sel aux épices du Comptoir



Pour 2 personnes



PRÉPARATION :



1. Badigeonnez deux feuilles de pâte filo avec l'huile d'olive Ail & Thym.
2. Coupez le bloc de feta en deux. Déposez chaque morceau de feta sur les feuilles filo.
3. Assaisonnez avec le thym et le piment d'Espelette.
4. Repliez la pâte filo pour former de jolis rectangles bien fermés.
5. Badigeonnez à nouveau d'huile d'olive, puis parsemez de graines de pavot et de sésame doré.
6. Enfournez 15 minutes à 180 °C, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et croustillante.
7. Pendant ce temps, préparez la salade en mélangeant les tomates, l'oignon rouge, l'huile d'olive Ail & Thym, le vinaigre de figue, le poivre de Madagascar et le sel aux épices.
8. Servez la feta bien chaude avec la salade et terminez par un généreux filet de miel... 🍯

Croyez-nous... le mélange du croustillant, du fondant, du miel et de la salade bien fraîche, c'est une vraie régälade !

