

# FICHE DE RECETTE

## Feta fumée marinée

Damien Poncelet

Légumes végétariens et de saison

Type de recette	Accompagnement
Nombre de portions	pour 4 personnes
Temps de préparation	20 minutes
Prix / Portion (HT) :	entre 1 et 2 euros

### INGREDIENTS

PRODUIT	QUANTITÉ	UNITÉ
Eclats d'ail, épluchés	10	pce
Bandes de zeste de citron	6	pce
Feuilles de laurier	4	pce
Chipotle en poudre (piment jalapeño fumé)	2,5	càc
Huile d'olive	250	ml
Sel	1	càc
Paprika	1,25	càc
Blocs de feta grecque (360 g), coupés en cubes de 1,5 cm de côté	2	pce
Sésame grillé	1 cuiller à soupe	

### DESCRIPTION DE LA RECETTE

1. **Chauffez un petit poêlon** à feu moyen. Lorsque le poêlon est bien chaud, ajoutez les éclats d'ail et laissez-les cuire doucement pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils commencent à légèrement colorer (ne pas hésiter à laisser un léger charbonnage).
2. **Ajoutez ensuite les zestes de citron et les feuilles de laurier.** Faites revenir encore environ **90 secondes**, juste le temps qu'ils libèrent leurs arômes.
3. **Incorporez le chipotle** et laissez cuire quelques secondes. Attention à ne pas trop prolonger pour éviter qu'il ne devienne irritant et brûle.
4. **Retirez le poêlon du feu**, ajoutez l'huile d'olive et le paprika. Mélangez bien et laissez tiédir à température ambiante.
5. **Ajoutez les cubes de feta** dans le mélange tiédi et laissez mariner au frais pendant au moins **30 minutes** avant de servir. Disposez les graines de sésame au moment du dressage.



