

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 jalapeno fumé)	2,5	càc
Huile d'olive	250	ml
Sel	1	càc
Paprika	1,25	càc
Blocs de feta grecque (300 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.



