

Ktipiti

Ingrédients pour 6 personnes environ :

- 1 yaourt à la grecque au lait de brebis « Petit Basque »
- 1 poivron rouge
- 150g de feta
- 1/2 cuillère à café de paprika moulu
- 1/2 à 1 gousse d'ail (en fonction de la grosseur de la gousse)
- 6 feuilles de menthe
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive



Faire griller le poivron au four, le peler et couper la chair en gros morceaux.

Peler l'ail, le dégermer et le presser.

Dans un bol de mixeur, mettre le poivron, l'ail pressé, la feta coupée en gros morceaux, les feuilles de menthe rincées et séchées, le yaourt à la grecque, le paprika et l'huile d'olive.

Ajouter éventuellement un peu de sel, mais attention au sel de la feta.

Mixer 3 fois rapidement pour garder la consistance et conserver des petits morceaux (ne pas rendre la préparation liquide).

Mettre au frais et servir avec des toasts et quelques feuilles de menthe.

Sélection de nos Recettes

<https://blogs.dpreo.fr/recettes>

