

Féta croustillante en pâte phyllo, yogourt grec au concombre et à l'aneth, miel et sésames torréfiés

Recette pour 12 tapas

Description

Une féta qui, présentée comme un cadeau, s'avérera une grande surprise pour les papilles.

L'astuce du chef

Pour une entrée, accompagnez la brick de féta d'une salade, pour le tapas ce n'est pas nécessaire.

Ingrédients

Féta croustillante

- 6 Unité(s) Pâte phyllo
- 360 Gr Feta de brebis
- 250 Ml Ghee
- Sel et poivre

Garnitures

- 200 Gr Yogourt grec nature 0%
- 2 Branche(s) Aneth
- 200 Gr Concombre
- 1 Cuil. à thé Miel
- 30 Ml Graines de sésame noir et blanc
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- Sel et poivre

Accompagnement

- 2 Poignée(s) Roquette
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez les triangles de feta, plongez-les dans une eau froide durant 30 minutes pour les dessaler. Bien les éponger sur un linge, les garder au réfrigérateur.

Effeuillez une partie de l'aneth pour la finition et hachez finement le reste.

Lavez le concombre avec la peau, Coupez des lamelles tout autour du cœur que vous allez retirer, ensuite coupez les lamelles en brunoise.

Dans une poêle chaude, faites revenir les graines de sésame pour les torréfier, attention à la coloration.

Féta

Assemblage

Déposez une feuille de pâte phyllo sur votre table, badigeonnez toute la surface de beurre (ghee), recouvrez-la d'une autre feuille et répétez l'opération avec une troisième feuille.

Découpez la pâte phyllo de façon à pouvoir envelopper les morceaux de feta comme un cadeau. Utilisez le ghee pour sceller et coller la pâte phyllo.

Dans une poêle chaude avec du beurre et de l'huile d'olive, colorez légèrement toutes les surfaces de pâte phyllo avec la feta.

Placez-les ensuite sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et mettez-les au four pendant 5 à 8 minutes avant de les servir.

Garnitures

Sauce yogourt

Dans un bol, mélangez délicatement le yogourt avec le miel, les graines de sésame, la mini brunoise de concombre, l'aneth hachée et assaisonnez de sel et poivre, ajoutez un filet de jus de citron.

Montage

Tapas

Déposez la feta croustillante dans votre assiette tapas, déposez dessus une belle cuillère à café de sauce yaourt, en finition, ajoutez quelques brins d'aneth et des graines de sésame.

Entrée

Ajoutez une salade de roquette en accompagnement.

Bon appétit!