



Collations

Olives à la feta frites

Pour 4 personnes.

Ingrédients

20 olives (vertes, dénoyautées)
40 grammes de feta
80 grammes de chapelure
2 cuillères à soupe de farine
1 œuf (battu)
huile d'olive
sel

Voor de dressing

1 cuillère à café poudre de paprika
2 gousses d'ail (pressées)
4 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de crème aigre

Méthode de préparation

Mélangez l'ail pressé, le paprika et la crème aigre avec la mayonnaise. Réservez au froid. Coupez la feta en petits dés dont vous fourrez les olives.

Roulez les olives une par une d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.

Faites rôtir les olives bien dorées et croustillantes dans un petit fond d'huile d'olive bouillante. Faites égoutter sur du papier de cuisine puis salez.

Servez avec la petite sauce.

