



Collations

Feta fouettée au miel et aux pistaches

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes de fromage à la crème (à température ambiante)
2 cuillères à soupe de pistaches (finement hachées)
1 cuillère à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 cuillères à soupe de miel
1 gousse d'ail (pressée)
200 grammes de feta
1 cuillère à soupe de ciboulette (finement hachée)
1 cuillère à café de flocons de chili
poivre
sel

Méthode de préparation

Mixez la feta, le fromage frais et l'huile d'olive pour obtenir une crème onctueuse. Ajoutez la gousse d'ail pressée, salez et poivrez. Mixez brièvement.

Présentez la feta fouettée dans un joli bol et creusez un petit puits au centre.

Dans un poêlon, faites chauffer le miel, le jus de citron et le piment en flocons à feu doux.

Versez le miel chaud dans le puits au centre de la feta fouettée. Parsemez les pistaches hachées et la ciboulette. Servez ce dip avec de petits pains grillés, des légumes snack, comme des concombres et des poivrons, et éventuellement des chips de pois chiches.

