



1. Dans un bol, émiettez la feta grossièrement avec vos doigts. Ajoutez le yaourt à la grecque, le jus de citron, du sel et du poivre. Écrasez et remuez l'ensemble à l'aide d'une fourchette (ou si vous préférez, utilisez un mixeur plongeant pour avoir une texture bien lisse). Quand le mélange est homogène, versez un filet d'huile d'olive.
2. Recouvrez la préparation de sauce tomate, sans la mélanger.
3. Effeuillez la coriandre et répartissez les feuilles sur la sauce tomate de manière à la recouvrir complètement.
4. Réservez au réfrigérateur 1h00 avant de servir. Servez avec des petites tranches de pain grillé ou des crudités en accompagnement.



Choisissez une feta de qualité et qui a du goût. Choisissez de préférence une version artisanale chez un bon fromager plutôt qu'un produit industriel, de nombreux artisans en Grèce ont un vrai savoir-faire.

La feta est fabriquée avec du lait de brebis (et également de chèvre) – et non de vache ! Prenez un produit bénéficiant de l'AOP (appellation d'origine protégée), vous êtes sûr(e) de ne pas vous tromper.

Une bonne feta est d'un joli blanc lacté. Sa texture est à la fois ferme et moelleuse, et sa saveur est légèrement salée, mais sans excès. C'est tout l'art du fromager d'arriver à l'équilibre parfait entre note lactique et acidité !

Super facile
20 mn de préparation
Bon marché
Sans gluten
Veggie
Cru

Ingrédients pour 8 pers. :

- 200 g de feta
- 125 g de yaourt à la grecque nature
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 125 g de sauce tomate toute prête (je prends en général celle de Variette, La Favorita ou Mutti)
- ½ bouquet de coriandre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez remplacer la feta et le yaourt à la grecque par du fromage frais de Madame Loïk.

Si vous n'aimez pas la coriandre, mettez du basilic ou de l'estragon.

