

FÊTA MARINÉE (HUILE D'OLIVE, AIL, HERBES)



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Fêta (égouttée) 200g
- Huile d'olive 50g
- 2 grosses gousses d'ail (= 12 g)
- Poivre fin
- Herbes de Provence 1 à 2 càc OU 1 à 2 branches de thym OU basilic frais
- **Pas de sel**

Astuces :

- Ajouter des olives et/ou des tomates séchées à votre préparation.
- Plus la marinade dure longtemps, plus elle sera parfumée.

Préparation : 10 minutes | Pas de cuisson
Repos au frais : 12 heures min | Pour 200g de fêta

1. Égoutter la fêta et la découper en cubes de 2 cm de largeur.
2. Éplucher la gousse d'ail et l'émincer très finement.
3. Dans un bocal hermétique (en verre ou en plastique) : verser l'huile, le poivre, les herbes et l'ail. Fermer le bocal et mélanger.
4. Ouvrir le bocal, déposer les cubes de fêta, refermer le bocal et mélanger de nouveau.
5. Laisser mariner au moins 12h au frais pour que votre fêta soit parfumée et savoureuse.



@Recettes100faim.fr