

# TARTINADE POIVRONS MARINÉS, FÊTA & MENTHE



## Ingrédients :

- Poivrons marinés égouttés (bocal) 100g
- Fêta égouttée 100g
- Feuilles de menthe fraîche
- Poivre
- Quelques gouttes de citron jaune
- 1 gousse d'ail

## Astuces :

- Menthe, basilic, coriandre ou autre herbe aromatique
- Servir cette tartinaide sur des toasts, des blinis ou des tranches de pain d'épices.
- Ajouter quelques graines de courge avant de servir.
- Les poivrons frais sont disponibles de Avril à Août.

**Préparation : 5 minutes | Pas de cuisson**  
**Repos au frais : 1 heure | Pour 1 bol de tartinaide**

1. **Égoutter** les poivrons marinés et les **rincer** à l'eau pour enlever l'excédent de sel/sucre. Les découper en petits morceaux.
2. **Éplucher** et **émincer** la gousse d'ail.
3. **Égoutter** la fêta et la découper en cubes.
4. **Laver** les feuilles de menthe et les égoutter.
5. Dans un **petit mixeur/hachoir** : mixer tous les ingrédients (y compris le poivre et le jus de citron) jusqu'à obtenir la texture désirée.
6. Facultatif : réserver **au frais 1 heure** avant de servir.

Recette en vidéo

