

KTIPITI



VOTRE PRIMEUR

sélectionne
cette semaine

LE POIVRON ROUGE



6 personnes



Préparation : 10 min.
Cuisson : 30 min.



Difficulté : *

LE MARCHÉ

- 2 poivrons rouges
- 100 g de feta
- 150 g de yaourt à la grecque
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à s. d'aneth hachée
- 1 filet d'huile d'olive
- Poivre du moulin
- 1 c. à s. de pignons de pin

APÉRITIF

KTIPITI

1. Préchauffez le four à 220°C. Disposez les poivrons entiers sur du papier cuisson et enfournez pour 30 minutes en les retournant à mi-cuisson (la peau des poivrons doit être complètement noire).
2. Sortez les poivrons du four et laissez-les refroidir avant de retirez la peau et les graines.
3. Émiettez grossièrement la feta. Placez les poivrons, la feta, le yaourt, l'ail et l'aneth dans un bol d'un robot, assaisonnez d'un tour de moulin à poivre, puis mixez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
4. Décorez de pignons de pin et d'un filet d'huile d'olive.

Le saviez-vous ?

Spécialité grecque, le ktipiti se sert traditionnellement avec des crackers ou du pain pita.

© Stylisme et photographie : Sandrine Saadi - www.studiobasilic.com.

Nous faisons le choix de travailler avec un imprimeur labellisé Imprim'vert et d'utiliser du papier certifié PEFC issu de forêts gérées durablement. Ne pas jeter sur la voie publique.