

Tartare de feta

Les ingrédients pour 4 personnes :

160 g de feta
30 g de tomates séchées plus quelques unes pour la déco
20 g de cornichons
20 de petits oignons blancs au vinaigre
20 g de câpres
20 g d'olives noires dénoyautées
1/2 botte de persil
1 branche de romarin
5 cl d'huile d'olive

Couper en tous petits dés réguliers la feta, les tomates séchées, les cornichons, les oignons égouttés et les olives noires. Mettre le tout dans un saladier et ajouter les câpres et du persil ciselé. Arroser d'huile d'olive et mélanger délicatement. Laisser mariner 30 mn au frigo. Humidifier le moule de votre choix et chemiser-le de film alimentaire. Remplir avec la préparation et bien tasser. Démouler sur le plat ou l'assiette de service. Décorer avec du persil, du romarin et des tomates confites. Servir aussitôt avec un bon pain de campagne. Il est possible d'accompagner ce tartare d'une salade de tomates cerises et de basilic assaisonnée d'une tapenade d'olives noires fouettée avec l'huile d'olive.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>