

Feta à la menthe

Dernière ligne droite, j'ai fini à l'heure du déjeuner mes dernières photos pour honorer un contrat de photos que nous avons dégusté avec une amie pour un ultime **déjeuner papotage de fille** avant mon départ.



C'est un peu la course mais comme me disait mon ancien patron écossais, **si 24h de la journée ne te suffisent pas, il te reste toujours la nuit**. Autant, je ne trouvais pas toujours toutes les motivations nécessaires pour terminer un projet sans renfort humain, autant, pour préparer mes valises, je pense pouvoir utiliser chaque minute qu'il me reste.

J'ai été d'ailleurs très heureuse de lire dans le journal interne de KPMG, mon ancien employeur, un article sur mon changement de vie et la présentation de mon blog. Cela compense avec toutes les fois où **toujours un verre à la main**, ma photo illustre un article sur la soirée dégustation vin, la descente au flambeau lors du week-end de ski, un séminaire à Deauville, etc. Je vous assure, j'avais un vrai métier **et pas seulement dans l'entertainment**.

Et comme si le temps voulait que je m'habitue à la **saison des pluies**, nous avons à Paris en ce moment grand soleil le matin, averse à l'heure où tout le monde quitte les bureaux mais les températures ne sont pas à la hauteur de ce qui m'attend au Cambodge.

Alors pour ensoleiller vos apéros de ce week-end des jolies **boulettes de feta**.

Je vous les présente ici pour un **apéro dînatoire** dans des **cuillers chinoises** mais elles seront parfaites aussi pour agrémenter vos **salades** et leur donner une petite **touche d'originalité** par rapport au éternel cube de feta.

200 g de feta
20 g de menthe
2 cs d'huile d'olive

Lavez et hachez la **menthe**.

Dans un bol, écrasez la **feta** à la fourchette et ajoutez la menthe. Mélangez pour bien la répartir.

Versez l'**huile d'olive** et mélangez pour avoir une pâte homogène.

Mettez un peu d'**eau froide** dans un bol, mouillez vos mains et préparez de belles boulettes, ni trop petites ni trop grosses. L'eau facilite le façonnage des boulettes.

Il n'est pas nécessaire de saler la préparation. Vous pouvez par contre, ajoutez un peu de **poivre long** concassé ou du **piment d'Espelette**.

Déposez-les sur une assiette et au frigo jusqu'à leur utilisation. Vous pouvez les **préparer à l'avance**, même la veille.

Vous pouvez égayer vos salades pour une **entrée différente et parfumée** ou déposez au fond d'une cuiller une lichette de **coulis de poivrons** et posez vos boulettes dessus.

Régalez-vous