

Betteraves, poireaux, zaatar et crème de feta

Une recette un peu modifiée du chef Yotam Ottolenghi : j'ai préféré remplacer les ingrédients carbonisés pour leur côté cancérigène. Je la sers en entrée, c'est délicieux !

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de betterave cuite
- 1 poireau
- 3,5 càs d'huile d'olive
- 2 càc de Zaatar
- 10 g de persil
- 5 g de menthe
- sel, poivre si nécessaire

Crème de feta :

- jus de 1/2 citron
- 120 g de feta grossièrement émiettée
- 100 g de crème fraîche
- 1 gousse d'ail pelée



- Couper les betteraves en morceaux pas trop gros, les réserver dans un saladier. Assaisonner avec les herbes, 2 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.
- Faire cuire le poireau lavé et haché grossièrement dans de l'huile d'olive. Le faire un peu griller.
- Crème de feta : à l'aide du mixeur plongeant, mixer la gousse d'ail, la feta, la crème fraîche et le jus de citron (quantité à ajouter en fonction du goût et de la texture bien lisse souhaitée). Sel et poivre sel votre goût.
- Mélanger ma zaatar et 1,5 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Etaler la crème de feta dans un plat, puis ajouter le poireau. Terminer par les betteraves et napper d'huile au zaatar.