



Recette de tapenade de petits pois et feta

Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">• 250 g de petits pois surgelés• Une grosse vingtaine de feuilles de menthe fraîche• 1/2 gousse d'ail hachée• 2 cuillères à café d'huile d'olive• Les zestes d'un demi citron non-traité• 150 gr de feta émiettée• Sel, poivre	<ul style="list-style-type: none">• Un mixeur• Un grand saladier• Une grande planche à découper• Un bon couteau• Une casserole• Une cuillère

Étape 1 : Faire cuire les petits pois dans une casserole d'eau bouillante et salée pendant 5 min. Les égoutter quand ils sont cuits puis les passer sous l'eau froide.

Étape 2 : Laver et ciseler les feuilles de menthe.

Étape 3 : Couper la feta et l'ail en petit morceaux.

Étape 4 : Dans un saladier, mélanger ensemble les petits pois, la feta, les herbes, la gousse d'ail, les zestes et l'huile d'olive.

Étape 5 : Mixer le tout pour avoir une préparation lisse. Saler et poivrer si besoin après avoir gouter au préalable.

A déguster sur du pain ou en y trempant des crudités,

Bon appétit !