
Feta marinée

Ingrédients :

- De la Féta
- De l'huile d'olive
- 2 feuilles de laurier
- 1 gousse d'ail
- Une petite branche de romarin
- Poivre du moulin

- Epluchez et émincez l'ail en fines lamelles.
- Coupez la Féta en dés.
- Dans un bol, mettez la Féta, l'ail, le romarin et mélangez brièvement.
- Versez votre préparation dans un bocal ou pot à confiture
- Assaisonnez de quelques tours de moulin à poivre.
- Versez l'huile d'olive en quantité suffisante pour recouvrir les dés de Féta.
- Fermez le bocal et placez le au moins 48 heures au réfrigérateur.

Vous pouvez utiliser du thym ou tout autre aromate qui vous semble approprié pour remplacer le romarin

N'ajoutez pas de sel. La Féta est un fromage affiné dans la saumure ;

Idéal pour accompagner vos salades de concombre, tomate, olive et salade composée.