

# KTIPITI



*Le ktipiti c'est une préparation à base de feta, de poivron grillé et de feuilles de menthe à tartiner sur des blinis, du pain grillé ou pita ou à déguster façon "dip" avec des bâtonnets de légumes. Cette spécialité grecque fait partie de la famille des mézedés (avec le tzatziki), petits apéritifs qui accompagnent "l'ouzo" ou le "tsipouro".*

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 gros poivron rouge
- 200 g de feta
- 125 g de yaourt nature à la grecque
- menthe fraîche
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive
- paprika
- Sel, poivre

- Préparation 20 min
- Cuisson 20 min
- Repos 1 h

Allumez le four sur position grill et faites griller le poivron entier sur toutes les faces. Lorsque la peau est boursouflée et noire, enfermez-le dans un sac plastique et laissez-le refroidir.

Dans un saladier, écrasez la feta à la fourchette. Ajoutez la gousse d'ail hachée, des feuilles de menthe ciselées (plus ou moins selon votre goût), le yaourt grec et le paprika. Mélangez en ajoutant 1 c. à soupe d'huile d'olive. Réservez.

Ôtez la peau du poivron et les graines. Coupez-le en petits dés. Ajoutez-les à la préparation précédente et mélangez.

Rectifiez l'assaisonnement avec le poivre, le paprika et un peu de sel. Ajoutez éventuellement 1 c. à soupe d'huile d'olive supplémentaire. Réservez au frais jusqu'à la dégustation de votre ktipiti.

**!!!!!!** *Faites attention au sel car la feta est déjà salée. Goûtez votre préparation avant de rajouter du sel. Décorez votre ktipiti de quelques feuilles de menthe et saupoudrez-le de paprika avant de le servir.*