



## **KTIPITI, crème de POIVRONS à la feta** (mezzé grec)

### Ingrédients pour 4 personnes

- 2 poivrons rouges moyens ou un gros poivron rouge, ou 150gr de mini poivrons (fermes)
- 125 g de yaourt grec
- 100 à 150 g de feta
- 2 gousses d'ail nouveau coupées en deux
- herbes aromatiques (facultatif) : 4 à 5 feuilles de menthe ciselée ou 2 belles pincées d'origan ou quelques brins d'aneth ciselé... ou à défaut un peu de thym
- huile d'olive vierge extra
- sel et poivre

### Préparation

Préchauffer le four à 220°C.

Couper les poivrons en deux dans le sens de la longueur et les poser sur la plaque du four recouverte de papier cuisson côté ouvert en haut.

Poser dedans la moitié de l'ail, un peu d'origan et saler. Laisser cuire une vingtaine de minutes le temps que les poivrons cuisent et surtout la peau brunisse et se flétrisse.

Éteindre et conserver les poivrons dans le four (sans ouvrir pour garder la vapeur) une quarantaine de minutes. Les sortir, retirer la peau, l'ail et ne garder que la chair (opération qui sera très facile). Si vous prenez des mini poivrons ne pas enlever la peau. On utilise le poivron en entier.

Couper les poivrons ainsi que la feta en tout petits morceaux.

Mettre le tout dans le bol du mixer puis ajouter l'ail émincé, les herbes, 2 càs d'huile et le yaourt.

Mixer le tout, saler à peine et poivrer.

À tartiner sur du pain pour servir à l'apéro.

### Conseils :

cette tartinaide se garde 3 à 4 jours au frigo il faut mettre un film alimentaire au contact dessus.  
Elle peut également se congeler pour la déguster à une autre occasion.