



Triangles feuilletés olive fêta

pour 6 personnes

- 250g de fêta
- 500g de feuilles de filo
- 100g d'olives noires dénoyautées
- persil haché
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- de l'huile d'olive
- et du poivre.



■ *Triangles croustillants d'inspiration grecque*

Servir: En entrée avec un peu de verdure, ou en amuse-gueule, avec un verre d'Ouzo.

Variation : Remplacez les olives et la fêta par du caviar d'aubergine.

■ Écrasez la fêta à la fourchette, ajoutez la crème, et le persil. Découpez les olives en petits morceaux, et ajoutez les à la fêta. Poivrez.

■ Découpez la pâte à filo en lanières de 25x5cm. Badigeonnez chaque lanière d'huile d'olive, disposez une cuillerée à café de mélange fêta olive en haut d'une lanière, pliez un coin de façon à former un triangle. Continuez à plier, jusqu'au bout de la lanière de pâte.

■ Faites revenir les triangles de chaque côté, dans une poêle anti-adhésive, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez au chaud.

Conseils

Protégez les bandes de feuilles filo en les plaçant dans un linge légèrement humide.