

FÉTA AU MIEL DU PÉLOPONNÈSE



YA
YA

FÉTA AU MIEL DU PÉLOPONNÈSE

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 100g de féta de Lemnos Kalios
(1 morceau de féta en bloc)
 - 1 c-à-s de farine de blé
 - 1 c-à-s de miel de thym Kalios
-

DÉROULÉ

- Fariner votre morceau de féta, l'enrober de farine et tapoter pour enlever l'excédent.
- Dans une poêle pas trop chaude et non adhésive, déposer votre morceau de féta et le cuire 2 minutes de chaque côté.

DRESSAGE

- Déposer votre morceau de féta encore chaud dans l'assiette, verser généreusement le miel par-dessus et déguster.

TIPS DU CHEF

N'hésitez pas à ajouter noix, amandes, graines de courge, sésame... pour apporter un peu de croquant

