

Ktipiti



Pour 600 g de ktipiti

Ingrédients :

- 6 poivrons
- 100 g de féta
- 200 g de yaourt grec
- 50 g d'huile d'olive
- 50 g de pignons de pin
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 1 petite gousse d'ail
- 1/2 cuillerée à café d'origan
- 1/2 cuillerée à café de paprika
- Sel, poivre



Préchauffez votre four sur le gril (mieux vaut éviter la chaleur tournante).

Mettez tous les poivrons sur une plaque allant au four. Mettez-les sous le gril au plus près. Laissez 7 à 8 minutes puis tournez chaque poivron d'un quart de tour. Recommencez cette opération 4 fois pour les « brûler » de tous les côtés. Les poivrons doivent devenir presque noirs. Il va falloir les cuire plus ou moins 30 à 40 minutes. Si vous avez le gaz, ce sera encore plus facile. Il faudra les brûler directement sur la flamme en les tournant régulièrement jusqu'à ce que la peau de chacun devienne noire.



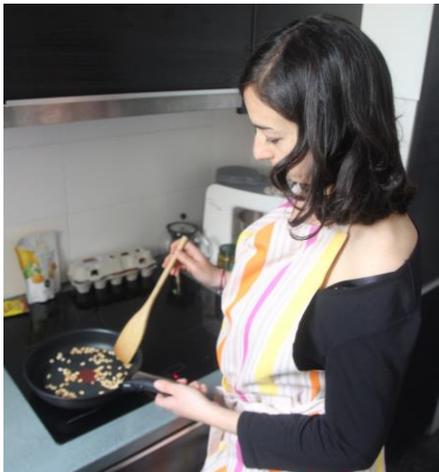
Mettez tous les poivrons dès la sortie du four (ou après les avoir brûlés sur la flamme) dans un sac plastique ou dans une boîte hermétique. Laissez refroidir à température ambiante dans le sac fermé. Quand les poivrons ont refroidi, ils sont tout mous. Epluchez-les à la main en retirant la peau brûlée et les graines à l'intérieur, sans les passer sous l'eau.



Mettez la chair sur une planche et hachez-la au couteau assez finement. Ne mixez surtout pas, vous auriez alors une purée indésirable.



Faites torréfier les pignons de pin sur une poêle sèche.



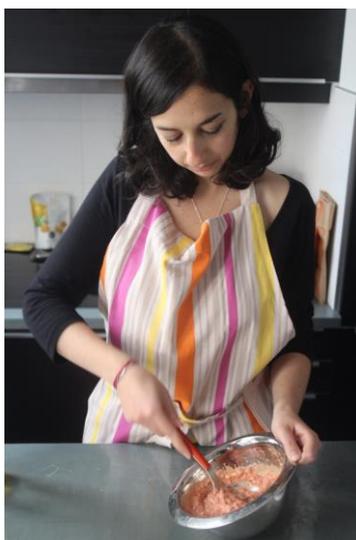
Dans un récipient, écrasez la féta avec une fourchette. Ajoutez le yaourt grec, les poivrons et l'huile d'olive.



Mélangez soigneusement. Versez les pignons de pin grillés, ciselez la ciboulette et hachez finement la gousse d'ail.



Salez (attention la féta est salée), poivrez puis terminez en ajoutant l'origan et le paprika. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement.



Mettez au frais jusqu'au moment de savourer.