

fêta rôtie aux herbes

POUR QUI ? deux danseurs de Sirtaki

QUAND ? à la dernière minute

POUQUOI ? parce qu'on ne pense jamais à rôtir de la féta

**une féta profil grec
une bonne cuillère de Sumac Ethic Valley
une cuillère à soupe d'huile d'olive sicilienne de Cédric Casanova
une pincée de thym sauvage du mont Taygète**

déposer la féta sur une feuille de papier sulfurisé.

ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive, ou une louche - si vous êtes du sud, du sumac - et une pincée de thym sauvage.

fermer le papier sulfurisé avec de la ficelle de cuisine, comme un balluchon.

enfournier 20 minutes à 180°C.

la sortir du four, vous exclamer que, c'est simple comme bonjour.

ouvrir le balluchon, et se régaler.

et c'est quoi le sumac ?

une épice orientale au goût citronné, venu du Liban, de Syrie, d'Iran et de Turquie.