

# *La Tradition retrouvée* **FROMAGERIE** **B SSIER**



## SALADE A LA GRECQUE

La « FETA » est un fromage de brebis frais d'origine grecque que vous pourrez acheter dans les fromageries spécialisées. On peut trouver de la feta française, mais celle-ci sera le plus souvent à base de lait de vache et donc beaucoup plus fade.

Vous pourrez accompagner cette entrée d'un vin grec résiné ou d'un blanc Anjou Coteaux de Loire.

### Ingrédients (4 pers) :

- 1kg de courgettes
- 3 oignons
- 1 gousse d'ail
- 3 c. à soupe de cranberries séchés
- 4 c. à soupe de pignons de pin
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc sec
- 1/2 jus de citron
- 4 c. à soupe de persil plat
- 200grs de FETA
- sel, poivre



Peler et émincer les oignons et l'ail. Laver les courgettes et épluchez-les en ôtant une lanière de peau sur deux. Coupez-les en tranches fines de 2 millimètres.

Faire suer les oignons et l'ail dans une grande cocotte avec trois cuillerées à soupe d'huile d'olive. Ajouter les courgettes et les cranberries, salez et faire mijoter à couvert à feu moyen pendant 20 minutes.

Délayer le concentré de tomates avec le jus de citron dans le vin blanc et verser dans la préparation. Mijoter à nouveau 15 minutes à découvert. Egoutter avec une écumoire et laisser refroidir.

Servir la salade de courgettes parsemée de persil, de pignons de pin grillés et de dés de feta.

***Rue des Métiers ZA 49110 ST QUENTIN EN MAUGES***

***Tél : 02.41.70.65.09 Port : 06.61.77.65.09***

***www.fromagerie-bossier.com***

***RC 85 A 814 – SIRET 334 036 142 00027 – N° TVA FR 80 334 036 142***