

Carpaccio de poivrons grillés, Feta PDO Kissas à l'huile de basilic



Informations

Personnes : 4

Ingrédients

- 120 g de Feta PDO Kissas
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- 40 g d'olives noires dénoyautées
- 10 cl d'huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic
- Sel fin, poivre

Étapes de la préparation

Préchauffez le barbecue à 220°.

Lavez les poivrons et découpez-les en deux, retirez les côtes blanches et les pédoncules et placez-les sous la cloche du



barbecue.

Lorsque la peau commence à noircir et à craqueler, retirez du barbecue et placez les poivrons dans un récipient à couvercle. La condensation vous aidera à retirer la peau.

Épluchez les poivrons, coupez-les en lanières et mettez-les à mariner dans l'huile d'olive.

Dressez les poivrons marinés dans les assiettes de service, parsemez avec des petits cubes de Fêta et décorez avec les feuilles de basilic et les olives découpées en rondelles.

? **Astuce** : Il est possible de réaliser cette recette avec des légumes grillés comme des courgettes ou aubergines.