

Fenêtrée de Courgettes, Feta & Maïs Épicé

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes en entrée

- * 1 belle courgette jaune
- * 1 belle courgette verte
- * 100 g de Feta de qualité
- * 4 tomates confites
- * 4 càs de maïs épicé (recette plus haut)
 - * quelques olives
 - * huile d'olive
- * le jus d'un petit citron non traité
- * sel et poivre du moulin
- * ciboulette fraîche
- * Tabasco Chipotle
- * Piri-piri (facultatif)

PRÉPARATION

- * Laver les courgettes, couper-les en deux dans le sens de la longueur, ôter les graines, couper en petits dès. Dans un saladier, déposer les courgettes en cubes, les tomates confites coupées en petits cubes, le maïs, les olives coupées en petits morceaux.
- * Arroser de jus de citron, d'huile d'olive. Ajouter les épices, saler et poivrer. Emietter la Feta et ajouter au mélange précédent.
 - * Réfrigérer 30mn.
- * Disposer au centre d'une assiette à l'aide d'un emporte-pièce et servir.