



PAIN À L'AIL ACCOMPAGNÉ DE FETA ET D'ORANGES

Préparation: env. 25 minutes | Temps de cuisson: env. 6 minutes | Pour 4 personnes |
Facile | 890 kcal par personne

GRIMBERGEN BLANCHE:

Les notes fruitées et vanillées de la Grimbergen Blanche se marient à merveille avec l'arôme d'orange de ce plat méditerranéen.

INGRÉDIENTS:

1 baguette blanche	¼ de bouquet de thym
200 g de feta	1 pointe de couteau de coriandre en poudre
3 oranges blondes	1 pointe de couteau de cumin en poudre
250 g de beurre	Cresson
6 gousses d'ail	Sel
3 branches de romarin	Poivre du moulin

PRÉPARATION:

1. Eplucher l'ail et le hacher finement. Effeuiller le romarin et le thym et les émincer. Mélanger le tout avec le beurre ramolli, le zeste d'une orange et les épices dans un batteur jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse. Saler et poivrer.
2. Peler les oranges avec un couteau et découper les suprêmes. Casser la feta en morceaux à la main et la réserver.
3. Couper la baguette en deux et la badigeonner de beurre à l'ail. Cuire au four à 200 °C pendant 6 minutes jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Répartir les suprêmes d'orange et la feta sur le pain à l'ail chaud et garnir avec le cresson. Couper en morceaux et servir sur une planche en bois.
4. Cet apéritif à la fraîcheur méditerranéenne se déguste de préférence avec une Grimbergen Blanche fraîche.

CONSEIL:

On peut aussi utiliser du pain noir, à condition qu'il soit moelleux, autrement le beurre à l'ail ne peut pas pénétrer dans le pain pendant la cuisson et s'écoule sur les côtés.