



Tremette au feta à la grecque

Temps de préparation : 15 Portions : 12

Ingrédients

- 1,5 L (6 tasses) de yogourt grec nature Oikos
- 375 ml (1 ½ tasse) de concombre tranché finement
- 175 ml (¾ tasse) d'olives Kalamata dénoyautées
- 175 ml (¾ tasse) de fromage feta émietté
- 15 ml (1 c. à soupe) d'origan séché
- Huile d'olive extra-vierge
- Poivre noir fraîchement moulu
- Petites feuilles de menthe fraîches

Préparation

- Répartir le yogourt dans 12 petits bols.
- Recouvrir le yogourt de concombre, d'olives et de fromage feta.
- Saupoudrer d'un peu d'origan.
- Arroser d'huile d'olive et saupoudrer de poivre.
- Garnir de quelques feuilles de menthe avant de servir.

Explorer les saveurs de la Grèce en garnissant le yogourt nature de concombre, d'origan, d'olives et de fromage feta. Savourer cette collation savoureuse idéale à tout moment de la journée!