

APÉRO · VÉGÉTARIEN · FETA · CROUSTILLANT · FOUR

# Rouleaux de feta croustillants & épicés



@mandine.cuisine  
INSTAGRAM

Feta en brick, nappée de miel épicé, et dorée au four. Pour un apéro ultra croustillant.

PREP  
15 min

COOK  
12 min

SERVES  
5

LEVEL  
Easy

## Notes

Une des meilleures façons de déguster la feta ! Les quantités sont données pour 5 rouleaux.

## Ingredients

7 ITEMS

### MARINADE



Miel

3 c. à soupe



Flocons de piment moulus

1 pincée



Zaatar

1 pincée



Huile d'olive

-



Graines de sésame noires et blanches

-

### FETA & BRICKS



Feta

1 bloc



Feuilles de brick

5 feuilles

## Method

4 STEPS

- 1 Mélangez le miel, les flocons de piment moulus et le zaatar pour former la marinade. Réservez.
- 2 Découpez la feta en 5 bâtonnets d'environ 2 cm de large.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C. Badigeonnez une feuille de brick d'huile d'olive, placez un bâtonnet de feta vers le bas au centre, puis roulez-le en serrant bien et en rabattant les bords. Répétez l'opération.

- 4 Disposez les bâtonnets sur une plaque, badigeonnez-les d'huile d'olive et enfournez pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Terminez par, éventuellement, 2 à 3 minutes sous le grill, en surveillant de près.

## Serving

---

À la sortie du four, nappez du miel restant et parsemez de graines de sésame noires et blanches. Servez bien chaud à l'apéro ou avec une salade.