

CRÈME DE FETA, SAUCE CHIMICHURRI AUX ORTIES, RADIS RÔTIS ET CARAMÉLISÉS, VOLAILLE, NOIX ET CHORIZO CROUSTILLANT



Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Feta	400 gr
Ricotta	500 gr
yaourt grec	100 gr
citron	1 pc (jus)
sel et poivre	
Feuilles d'orties	1 grosse poignée (sans les tiges)
Olives vertes	15 pcs
échalote	1 pc (finement émincée)
citrons	2 pcs (jus)
ail	0.50 gousse
huile neutre	50 ml
sel et poivre	
radis roses	25 pcs
Beurre	50 gr
sucré	15 gr
blancs de poulet	6 pcs
chorizo	1 pc
noix concassées	100 gr

Préparation

1. Mixer les ingrédients de la crème de feta. Réserver au frais.

Chimichurri aux orties

1. Laver les orties à l'eau froide et les passer au rouleau. Bien les sécher et hacher finement. Dans un récipient, mettre les orties avec les olives hachées finement, l'échalote hachée finement, l'ail, le jus de 2 citrons, sel et poivre. Ajouter un peu d'huile et mixer (au mixer plongeant).

Radis rôtis et caramélisés

1. Faire rôtir les radis coupés en deux dans un peu de beurre et de sucre afin de les faire caraméliser.

Volaille

1. Faire cuire la volaille dans un filet d'huile d'olive à la poêle.

Garnitures

1. Hacher les noix grossièrement.

2. Faire revenir à la poêle le chorizo découpé en petits dés.

Dressage

1. Déposer une cuillère de crème de feta. Ajouter la volaille par-dessus. Napper de sauce chimichurri aux orties. Disposer des radis, noix et chorizo tout autour. Terminer avec quelques jolies fleurs en décoration.
