

# TARTINADE FETA PISTACHE



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**150 g de feta**

**100 g de pistaches au piment doux Wonderful Pistachio**

**2 c à s de yaourt grec**

**40 ml d'huile d'olive**

**15 ml de jus de citron**

**Le zeste d'½ citron**

**1 gousse d'ail**

**5 branches de coriandre hachée**

**3 branches d'aneth hachée**

**Peler et hacher finement la gousse d'ail.**

**Décortiquer les pistaches puis les mixer avec l'huile d'olive. Pas trop longtemps, la texture doit rester grossière pour garder du croquant.**

**Ajouter la feta, l'ail en purée, le piment, le yaourt grec, le jus de citron et le zeste. Mixer. Poivrer (la feta est déjà salée).**

**Au moment de servir, parsemer la tartinade avec quelques pistaches hachées, l'aneth et la coriandre.**