

Crousti-féta

Pour 10/12 bâtonnets : 200g de féta – 10/12 galettes de riz moyennes – Poivre

Coupez votre féta dans le sens de la longueur en 10 ou 12 bâtonnets. Réservez.

Faites ramollir les galettes une à une dans de l'eau tiède et enroulez comme pour faire un nem votre féta. Réservez.

Faites revenir les bâtonnets dans une poêle anti-adhésive légèrement huilée jusqu'à avoir une belle couleur blonde.

Servez directement avec des sauces pour tremper dedans.