

Pains pita sur le gril et purée courgettes-feta

Pains pita

8 pièces, pour quatre personnes

300 g de farine blanche
¾ cc de sel
½ cc de sucre
¼ de levure (environ 10 g)
180 g de yaourt nature
2 cs d'huile d'olive
2 cs d'eau
huile d'olive pour badigeonner

- 1 Mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre dans un bol avec le yaourt, l'huile et l'eau pour former une pâte lisse. Laisser lever pendant 1½ heure sous un linge humide.
- 2 Partager la pâte en huit, former des boules et étaler en galettes d'environ 15 cm de diamètre sur un peu de farine. Badigeonner des deux côtés avec un peu d'huile.
- 3 Griller les galettes sur le gril pendant environ 4 minutes de chaque côté.

Purée de courgettes à la feta et aux olives

Un bol, pour 4 personnes

100 g de feta
½ cc de cumin fraîchement moulu
12 olives noires
3 cs d'huile d'olive
sel
500 g de courgettes
2 gousses d'ail
le jus d'un demi citron
1 pincée de poudre de chili

- 1 Couper la base des courgettes, mettre les légumes non pelés dans une casserole et recouvrir d'eau. Cuire jusqu'à ce que les courgettes soient bien tendres. Egoutter et rincer à l'eau froide.
- 2 Presser les gousses d'ail dans un bol, ajouter le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin, le sel et le chili. Ajouter les courgettes et mixer le tout grossièrement (ou écraser avec une fourchette si l'on préfère travailler à la main).
- 3 Emietter la feta et la mélanger à la purée avec les olives.
- 4 Couper les pains d'un côté, les garnir de la purée et déguster!

