FETA VEGETALE À LA GREC

Fauxmage mariné à l'huile d'olive et piment d'Espelette

Pour 1 bocal de 250 ml - Facile - Préparation: 10 mn - Repos: 1 semaine

Ingrédients:

* 1 fauxmage végétal (Fauxmage de kéfir de fruits)
* Quelques branches de thym
* 3 feuilles de laurier
* Quelques brins de romarin
* Baies roses
* Quelques pincées de piment d'Espelette
* 250 ml d'huile d'olive

Préparation:

1- Disposer dans le fond du bocal, les feuilles de laurier légèrement cassées, le romarin, le thym, les baies rouges et le piment d'Espelette.

2- Ajouter ensuite le fauxmage coupé en gros morceaux

3- Arroser d'huile d'olive.

4- Disposer le caoutchouc sur le couvercle puis fermer le bocal et le retourner plusieurs fois de façon à ce que tous les ingrédients de mélangent.

5- Laisser mariner, au réfrigérateur, pendant minimum 1 semaine en le secouant de temps en temps puis déguster, bien égoutté, sur du bon pain.

Basé d'une recette de Christelle : Voyage Culinaire et végétalisé sans gluten par Mj Allenbach ZéroGluten VégéBrest