

# Cerfeuil



Nom scientifique : Anthriscus Cerefolium

Famille : Apiaceae

Couleur de la fleur : Blanche

Ne pas confondre avec : Le Persil plat

Période de plantation : Printemps ou Automne

Période de floraison : Juin à Septembre

Besoins : Mi-ombre, besoin en eau quand pas de pluie pendant plusieurs jours

Qualités gustatives : Utilisé comme aromate en sauce, soupe, salades et vinaigrette

Recette : Ktípiti (apéritif)

Pour : 4 personnes

Difficulté : Facile, 1h15 min

Ingrédients :

- 300g de yaourt grec
- 100g de poivrons
- 1/2 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de vinaigre rouge
- 8 feuilles de cerfeuil haché
- 1 baguette de pain dur
- Sel/ poivre

Préparation :

- 1- Rincer et couper le poivron en brunoise (petits dés de 5mm)
- 2- Mélanger le yaourt au poivrons, sel, poivre et cerfeuil haché
- 3- Hacher très fin la demie gousse d'ail et incorporer dans la préparation au yaourt  
Préserver au frais 1h  
Mettre l'autre gousse de coté
- 4- Couper des tronçons de pain de 5mm, les griller  
Frotter les tronçons avec la gousse d'ail
- 5- Mettre la préparation de Ktípiti sur le pain encore chaud et déguster

Bon app'