Feta marinée aux légumes et aux herbes grillés

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 bocal weck (grand)
1 courgette (petite)
200 grammes de feta
6 tomates cerises
1 poignée d'olives
2 gousses d'ail (épluchées)
1 branche de romarin
1 branche de thym
1 feuille de laurier
basilic (quelques feuilles)
1 pièce d'écorce de citron
1 bouteille d'huile d'olive

Méthode de préparation

1. **Assurez-vous que le bocal en verre est impeccablement propre.**
2. **Coupez la courgette en tranches et faites-les griller dans la poêle.**
3. **Coupez la feta en cubes et mettez-les dans le bocal avec les courgettes, les tomates cerises, les olives, l'ail, le romarin, le thym, le laurier, le basilic et l'écorce de citron. Recouvrez le tout d'huile d'olive.**
4. **Secouez le bocal, il ne doit pas y avoir de bulles d'air au fond. Fermez le bocal et mettez-le au réfrigérateur. Laissez mariner au moins une journée pour que toutes les saveurs s'expriment.**
5. **Sortez le bocal du réfrigérateur une heure avant la consommation et laissez-le reposer à température ambiante.**
6. **Attention : la durée de conservation maximale est de 2 semaines.**