

Canapés au fromage de brebis

Une recette qui vous donnera pleins d'idées pour **colorer vos apéros** de ce merveilleux printemps.



Le **Zatar** (Za'atar ou Zahtar) est une épice que j'utilise depuis peu dans ma cuisine, mes premières pincées m'ont été données par [Jane](#) avec 2 mélanges distincts, le vert (fort en thym) et le rouge (fort en sumac).

Il est composé de **sésame**, anis, cumin, marjolaine, origan, sarriette, fenouil etc. Un mélange qui comme le curry est très personnel, change d'ingrédient entre le libanais, syrien ou palestinien et chaque famille en détient le **secret**.

Il est le plus souvent dégusté sur un pain avec de l'huile d'olive ou encore avec un poisson. J'ai choisi de la mélanger avec un **fromage de brebis frais**.

100 g de fromage de brebis frais
2 cs de purée d'aubergine
65 g de pousses d'épinard
1 pincée de fleur de sel
1 pincée de zatar

La **purée d'aubergine** est maison, j'en ai très souvent dans mon frigo, elle remplace à merveille l'huile. Epluchez l'aubergine, coupez-la en gros dés, la cuire à la vapeur pendant 8 minutes et la passer au mixeur. Mettez en boîte et surtout ne l'assaisonnez pas.

Mixez tous les ingrédients. Laissez les parfums se marier pendant **20 minutes** avant de goûter et de **rectifier l'assaisonnement**.

Vous obtenez une **texture** ni liquide ni compacte. Elle peut servir de **dip avec des légumes crus** ou comme moi aujourd'hui sur des petits canapés de pain au levain et de jambon (je sais, j'aurai pu mettre du poulet, j'y ai pensé mais trop tard).

Le pain et le jambon ont été coupés à l'emporte-pièce. Saupoudrez de zatar pour le goût et l'esthétique.

Je n'ai pas voulu ajouter d'ail ou autres épices, condiments qui prendraient le dessus sur le zatar. Je souhaitais une **bouchée fraîche, parfumée, végétale**.