Dip onctueux à la feta, pistaches, pastèque, falafel et pitas

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 paquets de feta
100 grammes de yaourt grec entier
1 citron vert (le zeste râpé)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à thé de piment d'Espelette (ou piment en poudre)
2 cuillères à soupe de menthe (émincées)
2 cuillères à soupe de persil plat (ciselé)
3 cuillères à soupe de pistaches (concassées)
1⁄2 petite pastèque (coupée en dés)
1 paquet de falafel
4 pains à pita

Méthode de préparation

1. **Au robot ménager, mixez la feta, le yaourt et le zeste de citron. Ajoutez l'huile d'olive peu à peu. Mixez pour obtenir un mélange onctueux et aéré. Étalez le dip à la feta sur un plat. Garnissez de piment d'Espelette, de menthe, de persil plat, de pistaches et de pastèque.**
2. **Faites cuire les falafels selon les indications sur l'emballage et ajoutez-les.**
3. **Grillez les pitas ou réchauffez-les au grille-pain/à l'air-fryer. Trempez les pitas dans le dip !**