

# Evi Evane

*Des recettes rafraîchissantes pour l'été  
par Dina Nikolaou, cheffe d'Evi Evane*

Cet été, Dina Nikolaou, cheffe d'Evi Evane, insuffle un vent méditerranéen sur nos assiettes. Des incontournables à la street-food hellénique en passant par les spécialités crétoises, ses recettes fraîches et accessibles offrent de nouveaux horizons pour un dépaysement en un coup de fourchette.

## Grèce, la cuisine continentale traditionnelle



### **Kourou aux courgettes et trois fromages**

Entre fougasse et pizza allongée, le kourou est la star de la street-food grecque. On l'achète et le déguste sur le pouce, garnie de légumes, de viande ou de fromage. Dina en propose ici une version veggie très gourmande.

### **Roulés feuilletés poivron-feta**

Il mériterait un chapitre à lui tout seul tant il est indissociable de la cuisine grecque. Le feuilleté est ici garni de poivrons dont la sucrosité est contrebalancée par la douce acidité de la feta, fromage national.

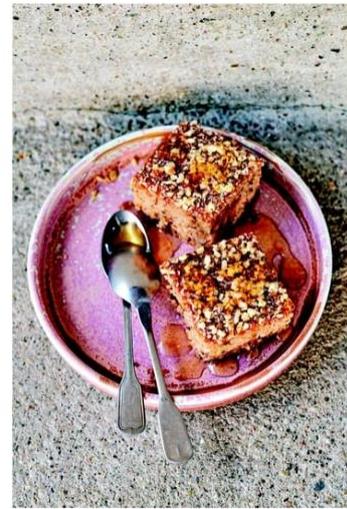
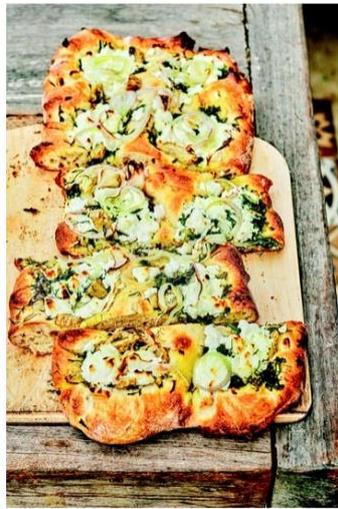
## Salade

grecque

Star de l'été, la véritable recette a ses règles, servie avec un généreux filet d'huile d'olive et une pincée de sel, ni plus ni moins. Tomates, concombre, feta, oignons crus, olives de Kalamata : le tour est joué.

## Recettes & Visuels

### Crète, la cuisine authentique



## Dakos

Recette traditionnelle crétoise, le dakos est un mezzé composé d'une tranche de pain croustillant et garni de tomates fondantes, de fromage et d'herbes. Un mets rustique et nourrissant qui composait le déjeuner des paysans.

## Tarte

au

fenouil

Marathopita de son nom originel, la tourte au fenouil crétoise concentre les trésors des produits de l'île. Pour la préparer, rien de plus simple : de la farine, un bouquet de fenouil, de l'huile d'olive, de merveilleux fromages grecs à pâte molle et de multiples aromates locaux.

## Karidopita

Une tarte aux noix gorgée de sirop et parfumée de cannelle qui rappelle aux Crétois leurs souvenirs d'enfance. On la déguste avec un café grec dont la puissance équilibre l'amertume des fruits secs et la sucrosité du dessert.