

## Ingrédients :

### Pour une douzaine de boulettes :

- 150g de lentilles vertes cuites égouttées
- 1/2 oignon rouge
- 1 petite poignée de feuilles de menthe
- 1 petite poignée d'aneth
- 1 c. à café d'origan séché
- 40g de chapelure
- 2 oeufs
- 80g d'olives noires dénoyautées
- 50g de fêta

### Pour la sauce (fêta fouettée) :

- 130g de fêta
- 80g de fromage frais
- jus d'1/2 citron
- un filet d'huile d'olive
- poivre



## Préparation :

- Sécher les lentilles dans un torchon propre. Les mixer avec l'oignon, la menthe et l'aneth jusqu'à obtenir une texture presque pâteuse (il doit rester quelques petits morceaux)
- Chauffer votre four à 180°C. Transférer les lentilles dans un saladier et mélanger avec les oeufs, la chapelure, l'origan, sel, poivre et les olives hachées. Une fois bien mélangé, ajoutez les 50g de fêta émiettée, et mélanger délicatement
- Couvrir votre plaque de papier sulfurisé et former une douzaine de boulettes. Les badigeonner d'huile d'olive et enfournez 20 minutes.
- Pour la crème de fêta, la mixer avec tous les ingrédients, ajouter 1 à 2 cuillère à soupe d'eau si besoin. Goûter pour ajuster l'assaisonnement
- Servir avec la crème, un filet d'huile d'olive, des herbes, le pain pita et des crudités.