



Salade grecque

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Une salade classique et rafraichissante de la cuisine grecque, à base de Feta, de tomates et de concombre, ensoleillée par une sauce à l'huile d'olive et au citron.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Durée: 20 min

Ingrédients

- 6 tomates
- 1 concombre
- 3 petits oignons frais
- 24 olives noires à la grecque
- 200 g de feta

Sauce

- 1 dl d'huile d'olive
- 1 bouquet de menthe fraîche
- 1 citron
- poivre

Préparation

1. Rincer et couper les tomates en 8.
2. Éplucher le concombre et le couper en larges rondelles elles-mêmes recoupées en 4.
3. Eplucher et émincer les oignons.
4. Couper la feta en cubes.
5. Disposer dans un saladier les tomates, le concombre, les oignons, les olives noires et la feta.
6. Ciseler la menthe.
7. Presser le citron.
8. Dans un bol, mélangez huile d'olive, le jus du citron et la menthe. Poivrer.
9. Réserver la sauce et la salade au frais.
10. Versez la sauce sur la salade juste au moment de servir. Mélanger sans écraser la feta.