

SALADE GRECQUE

INGRÉDIENTS



4 petites
Tomate(s)



Feuilles fraîches
hachées de Persil



2 cuillères à soupe
Huile d'olive



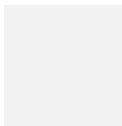
Sel



Poivre



125 gr de
Concombre(s)



150 gr de Feta



1 jus d'1 Citron(s)
jaune(s)



Quelques Olive(s)
noire(s)

INFOS



TRÈS FACILE



SALADIER,
PRESSE-
AGRUMES



15 MINUTES



POUR 4
PERSONNES



ENTRE 0,50 ET 1€
/P

PRÉPARATION

- 1 Enlever la peau du demi concombre et de l'échalote.
Couper le concombre en dés, les tomates en quartiers et l'échalote en lamelles.
- 2 Disposer la salade dans un saladier.
Ajouter la fêta en morceaux, les tomates, le concombre, l'échalote, les olives et le persil.
- 3 Préparer une vinaigrette en mélangeant le sel, le poivre, le jus de citron, et l'huile.
- 4 Arroser la salade de vinaigrette et mélanger délicatement.
Servir aussitôt.



SUGGESTIONS

Le saviez vous ?

Le concombre est l'exemple même du légume rafraîchissant. D'ailleurs, il est si souvent consommé cru qu'on oublie presque qu'il peut se déguster cuit, en le cuisinant un peu comme la courgette.