

Salade grecque Khoriatiki ; légumes croquants, feta, citron |

Recette pour 4 personnes



Description

Simple et rapide pour un été ensoleillé!

L'astuce du chef

Vous pouvez rincez le fromage feta avant de le tailler afin de le désaler un peu.

Ingrédients

Vinaigrette

- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à thé Origan séché
- 1 Cuil. à thé Zeste(s) de citron

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Salade

- 100 Gr Concombre
- 75 Gr Oignon rouge
- 100 Gr Poivron jaune
- 100 Gr Tomates italiennes
- 100 Gr Fromage feta
- 0.50 Tasse(s) Olives kalamata dénoyautées
- 3 Branche(s) Persil

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **0 mins**

Mise en place

Hachez finement les olives noires et le persil plat (gardez une partie pour la finition).

Coupez en cubes les tomates et le concombre anglais (1 cm de côté).

Coupez en cubes le poivron jaune épépiné. Coupez la feta en cubes elle aussi.

Ciselez finement l'oignon rouge.

Vinaigrette

Mélangez ensemble tous les ingrédients de la vinaigrette, ajustez en sel et poivre.

Salade

Dans un bol, mélangez bien les ingrédients de la salade avec la vinaigrette, laissez reposer dans le frigo durant 30 minutes.

Bon appétit!