

Salade paysanne grecque



Pour 4 personnes :

- 1 concombre + 1 poivron vert
- 500 g de tomates bien rouges
- 1 oignon rouge
- 200 g de fêta
- 100 g d'olives noires
- 2 branches de basilic
- 1 CC d'origan (frais ou séché)

- Éplucher le concombre. Ôter les extrémités, puis le couper en deux et retirer les graines avec une petite cuillère.
- Détailler le concombre en tranche de 1 cm.
- Laver et essuyer le poivron. L'ouvrir, retirer les graines et le détailler en fines lanières.
- Laver les tomates et les couper en 4, en enlevant le trognon.
- Peler l'oignon rouge, le couper en 2 et le ciseler finement.
- Mélanger le tout dans un grand saladier. Ajouter la fêta coupée en cubes et l'ajouter à la salade, ainsi que les olives noires.
- Assaisonner avec une vinaigrette à l'huile d'olives et parsemer d'origan et de basilic.
- Servir très frais.

On peut ajouter des filets d'anchois ou des câpres, également !

BZ
Sandra