



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Horiatiki salata : salade grecque

Pour 4 personnes | Très facile

10 min | **2.30€** La portion (prix indicatif)



Départ pour les îles grecques imminent.

Suggestion pour pimper votre salade : utilisez une feta vegan pour une version 100% végétale !

Vous pouvez aussi remplacer l'origan sec par de l'origan frais et si vous le souhaitez, vous pouvez prévoir de l'ail pour la vinaigrette.

Les ingrédients

- **150 g** de Feta
- **2 pièce** de Tomate
- **0.5 pièce** de Concombre
- **0.5 pièce** de Oignon rouge
- **1 pièce** de Poivron vert
- **2 brin** de Persil plat frais
- **0.5 c à c** de Origan séché
- **1 c à s** de Vinaigre de vin rouge
- **0.5 c à s** de Jus de citron jaune (citrons à presser soi même)
- **4 c à s** de Huile d'olive
- **15 pièce** de Olive de Kalamata

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 0 min



Attente : 0 min

- 1 Lavez les 2 tomates et la moitié d'un concombre. Coupez-les en cubes d'env. 1,5 cm.
- 2 Mettez-les dans une passoire. Ajoutez ¼ de càc de sel et mélangez. Faites égoutter le temps de préparer le reste.
- 3 Coupez la moitié d'un oignon rouge en très fines lamelles. Mettez les lamelles dans un bol rempli d'eau glacée. Laissez de côté.

- 4 Lavez et épépinez un poivron. Coupez-le en cubes.
- 5 Hachez grossièrement 2 brins de persil et mélangez avec 0.5 càc d'origan
- 6 Dans un bol, mélangez 1 càs de vinaigre, la moitié d'une càs de jus de citron, salez, poivrez, ajoutez 1 gousse d'ail râpé (facultatif) et 4 càs d'huile d'olive.
Mélangez et si besoin ajoutez plus de sel. Cependant, les tomates, concombre, olives et feta sont salés donc allez-y avec parcimonie ;)
- 7 Dans un saladier, mettez les tomates et le concombre égouttés (pas besoin de les rincer), et le poivron.
Ajoutez quelques cuillères de vinaigrette et mélangez.
- 8 Ajoutez les lamelles d'oignon rouge, une quinzaine d'olives kalamata, le persil, l'origan et au centre 150 g de feta en entier.
- 9 Réfrigérez la salade jusqu'à ce que vous passiez à table.
- 10 Au moment de servir, ajoutez un filet d'une bonne huile d'olive (de Grèce !) sur la feta et quelques tours de moulin à poivre.