

Temps de cuisson : 0 minute

Temps de préparation : 25 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 3-4



Salade grecque maison

Ingrédients :

- ½ oignon rouge, émincé
- 1 concombre anglais, coupé en dés
- 1/2 tasse de fromage feta, coupé en dés
- 2 tomates, coupées en dés
- 1/3 de tasse d'olives noires, tranchées

Vinaigrette :

- ¼ tasse d'huile d'olive
- 2 c. table de vinaigre de vin rouge
- 1 c. table de moutarde de Dijon
- ½ c. thé de poudre d'ail
- 1 c. table de persil frais, haché
- ½ c. thé de basilic séché
- ½ c. thé d'origan séché
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Mettre les oignons dans un bol d'eau glacée pendant 20 minutes pour les adoucir.
2. Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.
3. Dans un bol, mettre les concombres, les tomates, la feta, les olives noires et les oignons.
4. Ajouter la vinaigrette et bien mélanger.
5. Laisser au réfrigérateur 1 heure avant de servir afin que les saveurs soient bien mélangées.
6. Servir seule ou avec des pitas grillés.



Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/03/salade-grecque-maison-facile.html>