



Plats d'accompagnement

Salade de spaghettis à la Grecque

Pour 4 personnes.

Ingrédients

120 grammes d'olives noires (dénoyautées et coupées en deux)
120 grammes coeurs d'artichaut (mini, coupés en deux)
2 cuillères à soupe d' aneth (haché fin)
400 grammes spaghettis
1 oignon rouge (ciselé)
1 concombre

Pour le dressing

1 cuillère à café de vinaigre de vin, rouge
3 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à café de jus de citron
200 millilitres de yaourt grec
1 gousse d'ail (écrasée)
200 grammes de feta
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les spaghettis al dente dans de l'eau légèrement salée. Mixez le yaourt avec la mayonnaise, 100 g de feta émiettée, l'ail, le vinaigre de vin, le jus de citron et un filet d'huile d'olive. Poivrez et salez puis réservez au frigo.

Avec une spirale faites de longs fils de concombre. Égouttez et laissez refroidir un peu les pâtes. Incorporez-y les fils de concombre, les coeurs d'artichaut, les olives et l'oignon.

Versez le dressing sur les pâtes et mélangez bien le tout. Goûtez puis salez et poivrez éventuellement.

Émiettez le reste de la feta par-dessus et décorez avec l'aneth.

Conseil: Ce super classique peut aussi parfaitement se servir froid.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

Mortier

