



Plats d'accompagnement

Autre

Salade aux œufs à la méditerranéenne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

6 œufs
8 cuillères à soupe de tomates séchées au soleil (coupées finement)
8 cuillères à soupe d'olives (coupées finement)
1 cuillère à café de jus de citron
120 millilitres de yaourt grec
1/2 concombre (coupé fin)
1/2 oignon rouge (ciselé)
1 cuillère à soupe d'oregano
1 cuillère à café de cumin
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les œufs durs en environ 8 minutes. Laissez-les refroidir un peu sous l'eau courante froide.

Écalez les œufs et écrasez-les en morceaux moyens avec une fourchette. Mélangez les tomates, l'oignon, le concombre et les olives avec les œufs.

Mélangez le yaourt avec le jus de citron et les épices. Incorporez le mélange de yaourt à la salade aux œufs.

