



Plats d'accompagnement

## **Feta avec salade Grecque**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

150 grammes tomates cerise  
1 oignon rouge (en anneaux)  
2 poivrons rouges  
2 poivrons jaunes  
1 concombre  
poignée feuilles de menthe (hachées fin)  
poignée persil (hachée fin)  
vinaigre de vin, rouge  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Pour la feta**

250 grammes de feta  
100 grammes d' épices italiennes (séchées)  
1 piment (haché fin)  
1 bouquet de thym

### **Méthode de préparation**

Coupez les poivrons en deux et enlevez les pépins. Coupez-les en grosses lamelles et aspergez-les d'un peu d'huile d'olive. Grillez-les 5 minutes sur le barbecue. Coupez les tomates cerises en deux et le concombre en rondelles. Mélangez les poivrons avec l'oignon rouge, les tomates cerises, le concombre et les fines herbes fraîches. Assaisonnez la salade avec le vinaigre de vin, de l'huile d'olive, du poivre et du sel. Réservez au frigo.

Déposez la feta sur un plateau en aluminium percé de petits trous. Aspergez d'huile d'olive, déposez le thym auprès et saupoudrez le piment par-dessus. Poivrez. Déposez le plateau sur le barbecue et couvrez. Jetez régulièrement des fines herbes italiennes sur les cendres chaudes. Grâce à la fumée dégagée, la feta prend un goût légèrement fumé. Après 15 minutes la feta est prête.

Versez la salade Grecque dans un grand plat et émiettez la feta par-dessus. Servez immédiatement.

**Conseil:**

Délicieux avec [des pains pita grillés](#) et du [tzatziki 'maison'](#).

**Ustensiles de cuisine**

Barbecue

