



Entrées

Plats d'accompagnement

Salade Grecque

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de yaourt
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à café d'oregano (séché)
1/2 cuillère à café moutarde (de Dijon)
1 poivron rouge (en fines lamelles)
2 tomates (en quartiers)
1/2 concombre (en rondelles)
1 oignon rouge (en demi anneaux)
12 olives (noires et vertes)
150 grammes de feta
1 brood ciabatta (en tranches)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail (râpée)
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez 2 cs d'huile avec la moitié de l'ail râpé et vous y faites rôtir les tranches de pain.

Battez ensemble le reste de l'huile et de l'ail avec le yaourt, le jus de citron, l'origan et la moutarde pour obtenir un dressing crémeux. Salez et poivrez.

Déposez les légumes dans un plat et terminez avec les fines herbes, la feta et les olives.

