

Salade Grecque



Ingrédients :

- ½ concombre
- 4 belles tomates mûres
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 gros oignon blanc
- 200 g de fromage de brebis
- 16 olives noires grecque

Pour la marinade:

- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe de vinaigre vin
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Jus d'un ½ citron
- Poivre fraîchement moulu
- Sel

Préparation des légumes:

Lavez et séchez le concombre, coupez-le en rondelles. Lavez les tomates et retirez la base des queues. Coupez les poivrons, enlevez les queues et les graines, lavez-les et coupez-les en 4. Epluchez l'oignon et en tranches épaisses.



Coupez les légumes et le fromage de brebis en dés avec le coupe légumes (grille dés moyens) et mettez-les dans un saladier. Ajoutez les olives noires.

Pour la marinade

Épluchez l'ail, enlevez son germe et coupez en deux. Couper en petits dés avec la grille de découpe 1. Ajoutez du sel et du poivre et mélangez avec le vinaigre de vin et le jus de citron. Incorporez peu à peu l'huile d'olive et versez la marinade sur la salade. Mélangez bien.

Laissez reposer la salade grecque au frais avant de servir, mélangez encore une fois et assaisonnez.