



Salade à la grecque

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 2 pers / 6 Persopoints

- Salade verte
- 2 tomates (1 jaune et 1 rouge)
- 1 concombre Noa
- 60 gr feta aux herbes de Provence
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cs de vinaigre balsamique
- 1 cs d'eau
- Échalote
- Sel, poivre
- Persil
- Ciboulette

Peler le concombre, le couper en dés et le mettre dans une passoire. Mettre du sel dessus, mélanger et laisser dégorger 1 heure.

Pendant ce temps nettoyer la salade verte.

Faire une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, l'eau. Assaisonner de sel, poivre, persil et ciboulette et rajouter l'échalote émincée.

Mettre la salade et la vinaigrette dans un saladier et bien mélanger.

Répartir la salade verte sur 2 assiettes.

Couper les tomates en quartiers et poser sur la salade.

Répartir ensuite le concombre et rajouter 30 gr de feta par assiette.

Servir de suite