

Salade grecque



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn

Un classique de l'été à proposer en entrée, en plat ou en accompagnement de grillades. Vous pouvez agrémenter, selon vos préférences, cette salade de poivrons, câpres, oignons, citron, vinaigre, origan... Certains y mettent du boulgour, d'autres, des poissons ou fruits de mer.

Ingrédients

- un tiers de concombre
- 1 tomate
- 10 olives noires
- fêta
- huile d'olive
- persil hâché

Préparation

- 1 Lavez le concombre et la tomate. Coupez-les en dés.
- 2 Dénoyautez les olives et coupez-les en 2.
- 3 Coupez également votre fêta en petits morceaux.
- 4 Placez le tout dans un petit saladier ou dans des ramequins individuels. Versez un filet d'huile d'olive et parsemez de persil hâché. C'est prêt !

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur [Certi'Ferme.com](#).

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

