

## Salade Grecque

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 20 minutes

### Ingrédients :

- ASSORTIMENT DE SALADES	au choix
- GERMES DE POIREAUX	en option
- OLIVE(S) NOIRE(S)	10 de Nyons
- CONCOMBRE	10 tranches
- TOMATE(S) CERISE(S)	8
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- MIEL	1/2 c à soupe
- ORIGAN	
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	100g
- CITRON(S)	1 c à s de jus
- MAYONNAISE	3 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- VINAIGRE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette :

- Nettoyez et coupez le poivron jaune en lamelles. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Terminez la cuisson avec un déglçage au miel. Réservez.
- Emincez l'oignon rouge en fines lamelles.
- Coupez les rondelles de concombre en bâtonnets.
- Coupez la féta en dés et poivrez-la.
- Répartissez la salade dans des assiettes creuses. Ajoutez les germes de poireaux (en option), le concombre, les tomates coupées en deux, les lamelles d'oignon, les olives, le poivron déglacé et les dés de féta.
- Préparez la vinaigrette en mélangeant le jus de citron avec la mayonnaise, l'huile et le vinaigre. Salez et poivrez. Fouettez pour homogénéiser et épaissir.
- Répartissez la vinaigrette sur la salade puis saupoudrez d'origan avant de servir.