

# Salade grecque

Bedon Gourmand

## Ingrédients

- 6 tomates coupées en quartiers (j'en ai mis 5)
- 1 grosse pincée de sel
- 400g (environ 1 lb) de feta
- 2 concombres anglais coupés en demi-rondelles (j'en ai mis 1 1/2)
- 1 1/2 tasse (375 ml) d'olives Kalamata dénoyautées et coupées en deux
- 1 oignon rouge émincé (1/2 seulement pour nous)
- 2 poivrons verts coupés en gros morceaux
- 5 tiges d'origan frais hachés (pas mis)

### POUR LA VINAIGRETTE

- 2/3 tasse (160 ml) d'huile d'olive
- 1/2 tasse (125 ml) de vinaigre de vin rouge
- 6 c. à soupe (90 ml) de miel
- 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe (15 ml) d'origan frais haché
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir moulu
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 gousse d'ail émincé

## Préparation

1. Sur une planche de service ou dans une assiette, déposer les quartiers de tomates. Saupoudrer de sel et laisser reposer 25 minutes à température ambiante pour en faire ressortir l'eau.
2. Rincer la feta à l'eau froide environ 1 minute afin de retirer la saumure. Émietter la feta.
3. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.
4. Dans un saladier, déposer les concombres, les olives, l'oignon rouge, les tomates et l'origan. Ajouter la feta, en prenant soin d'en conserver une petite quantité pour la finition. Ajouter la vinaigrette et remuer.
5. Répartir la salade dans quatre assiettes. Garnir du reste du feta.

Préparation: 20 minutes

Temps de repos: 25 minutes

Quantité: 8 portions

Source: Cassandra Loignon, volume 3