



# SALADE GRECQUE

⌚ en tout: 30 min. | de prép.: 30 min.

🌱 Végétarien

📊 Valeur nutritive / personne: 466 kcal Lipides: 25 g Glucides: 39 g Protéines: 16 g

## IL VOUS FAUT

4 PERSONNES

### Sauce

- 1 cc moutarde
- 4 cs huile d'olive
- 3 ½ cs vinaigre de vin rouge
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 cc sel
- un peu poivre
- 1 bouquet basilic, haché grossièrement

### Salade

- 1 oignon rouge en lanières
- 1 concombre concombre, coupé dans la longueur, épépiné, en fines tranches
- 4 tomates, tomates, en quartiers
- 2 poivrons jaunes, en lanières
- 200 g feta, en dés d'env. 1½ cm
- 40 g olives noires

### Croûtons

- 200 g pain parisien, en dés d'env. 1½ cm
- ½ cs huile d'olive

## VOICI COMMENT FAIRE

### Sauce

Mélanger la moutarde, le vinaigre et l'huile, ajouter l'ail, saler et poivrer. Incorporer le basilic.

### Salade

Ajouter l'oignon avec tous les ingrédients jusqu'aux olives comprises, mélanger.

### Croûtons

Faire dorer le pain dans l'huile chaude pendant env. 5 min. Parsemer la salade de quelques croûtons et servir le reste à part.

BON À SAVOIR

**Conseil:** remplacer le pain parisien par du pain complet.



## FOOBY LAUSANNE BEL-AIR

Uniquement à Lausanne Bel-Air: FOOBY vient d'ouvrir un concept store unique en son genre! Vous pouvez faire vos achats, assister à la production ou tout simplement boire tranquillement un café dans l'ambiance toute particulière de l'ancien théâtre.