

LA SALADE GRECQUE

Produits



Ring oignon rouge
250g Florette



Mélange Laitue iceberg
500g Florette



Tomate tranchée
1kg Florette

Ingédients

- 500g Mélange Laitue iceberg Florette
- 500g Tomates tranchées Florette
- 200g Rings d'oignons rouges Florette
- 600g Concombre
- 400g Feta
- 400g Vinaigrette type grecque prête à l'emploi
- 200g Olives noires dénoyautées
- Origan séché



Plat principal



10 unités



40 min

Les étapes de préparation

1. Couper le concombre en rondelles ou en demi-rondelles régulières. Couper la feta en cubes de taille moyenne pour une bonne lisibilité en bol. Égoutter les olives noires. Réserver l'ensemble au froid positif (+3 °C) jusqu'au montage.

2. Dans chaque bol :
Déposer une base de mélange laitue iceberg Florette (50g).
Ajouter tomates tranchées (50g).
Répartir concombre (60 g).
Ajouter rings d'oignons rouges (20 g).
Ajouter feta en cubes (40g).
Compléter avec olives noires (20g).
Saupoudrer légèrement d'origan.
Ajouter la vinaigrette (40g).