

# La popotte de Thisa

\*\*\*\*\*

## Salade grecque à la crème.



**Préparation:** 15mn, **tenir au frais:** 30mn

**Ingédients pour 2 personnes**

3 belles tomates,

1 concombre,

100 g de feta,

1 poignée d'olives noires,

2 c à soupe de crème fraîche,

sel, poivre, ciboulette.

## Les différentes étapes.



Pelez le concombre, coupez-le en quatre dans le sens de la longueur, enlevez les pépins et émincez-le en petits dès.

Nettoyez et pelez les tomates, coupez-les en petits dès de la meme taille que les concombres.

Découpez la fêta en petit dès. Ciselez la ciboulette.

Dans un saladier, mélanger concombre, tomates et ciboulette et la fêta.

Dans un bol, mélangez 2 c à soupe de crème fraîche, du jus de citron et une pincée de sel. Ajouter cette préparation au contenu du saladier. Quelques olives noires dénoyautées et hop au frais.

Au moment de passer à table, ajustez l'assaisonnement.

**Servir avec...**

Un vin rouge



[Http://lapoppedethisa.canalblog.com/](http://lapoppedethisa.canalblog.com/)