

SALADE GRECQUE AU TARTINABLE THON MSC FETA, HUILE D'OLIVE & BASILIC



8 x6

INGRÉDIENTS

- 3 pots de tartinable Thon MSC Feta Huile d'olive & Basilic
- 250g de tomates cerises
- 200g de feta
- 1 concombre
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon rouge
- quelques olives grecques
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de vinaigre (de votre choix)
- romarin séché
- sel
- poivre

MATÉRIEL

- 1 planche à découper
- 1 mandoline ou autre (pour la découpe des légumes)

RÉALISATION

Lavez les tomates cerises, le concombre et les poivrons. Puis, coupez les tomates cerises en deux, le concombre en fines rondelles, les poivrons en fines lamelles et la feta en dés.

A côté, préparez la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre.

Dressez tous les ingrédients dans les assiettes, ajoutez quelques olives vertes et placez au centre le tartinable Thon Feta, Huile d'Olive & Basilic.

Finissez en ajoutant un peu de vinaigrette et un peu de romarin séché.

Servez frais et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.