



Salade de pois chiche à la grecque

★★★★★

Un saladier frais et plein de vitamines pour l'été

Type de plat Plat principal

Cuisine Grecque

Temps de préparation 15 minutes

Portions 4 personnes

Ingrédients

- 400 g pois chiche cuits
- 250 g tomates cerise
- 1 concombre
- 200 g feta
- 100 g olives noires à la grecque
- 1 oignon rouge
- 150 g roquette
- 3 brins persil plat

Pour la vinaigrette

- 3 cuillère à soupe huile d'olive
- 3 cuillère à soupe vinaigre doux
- 1 cuillère à café miel
- 1/2 citron jaune
- sel et poivre

Instructions

1. Préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients. Vous pouvez ajouter des herbes de votre choix pour la parfumer: origan, herbes de Provence, ... Réservez au frais.
2. Pelez l'oignon rouge et ciselez-le finement. Coupez les tomates cerise en deux et le concombre en petits dés. Ciselez le persil plat.
3. Dans un saladier, mélangez les pois chiche, l'oignon rouge, les tomates, le concombre, les olives et le persil. Arrosez de vinaigrette et mélangez bien.
4. Ajoutez la roquette et la feta émiettée sur les assiettes au moment de servir.

www.cuisine-addict.com