

Salade crétoise

Pour 2 personnes : 100g de féta – 10 feuilles de salade (type laitue) – 2 tomates – 1/2 concombre – 1/4 d'oignon rouge – 2CS de sésame – 4CS d'huile d'olive – 1CS de jus de citron – 1/2 de vinaigre de xérès – Sel/Poivre – 2 tortillas de blé (facultatif)

Commencez par laver vos légumes.

Préparez l'assaisonnement : Salez et poivrez le jus de citron et le vinaigre mélangés. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez bien. Mettez de côté.

Réalisez une brunoise avec le concombre, les tomates et l'oignon (coupé en petits dés). Réservez dans la sauce après avoir bien remué.

Coupez en gros cubes votre féta. Réservez.

Dans des assiettes creuses, tapissez le fond avec votre salade. Ajoutez le mélange de légumes. Répartissez également la féta. Terminez en saupoudrant le sésame.

Si vous avez pris des tortillas, coupez-les en 4 et disposez-les pointes vers le bas dans chaque assiette.