

Salade de tomates à la Feta



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

60 g de [fromage Feta](#) émietté
40 g fromage sec râpé
400 g tomates mûres
10 g basilic
3 cl huile d'olive
60 g amandes, pistaches mondées
100 g pois chiches cuits
sel, poivre

Garniture :

2 oeufs
6 olives farcies au piment
sel, poivre

Préparation

Cuisez les oeufs durs. Ecalez et émincez-les. Mondez, pelez les amandes et les pistaches; pelez et évidez les tomates. Pilez au mortier tous les ingrédients (ou au mixter). Formez-en une pâte. Garnissez les tomates. Dressez et décorez-les avec les rondelles d'oeuf dur et les olives farcies au piment.