

Salade grecque à la Feta et à l'ail



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

120 g de [fromage Feta](#) (8 tranches minces)
3 aubergines rondes moyennes
2 gousses d'ail
5 cl huile d'olive
2 cornichons doux
2 concombres
4 tiges de ciboulette
2 côtes de bettes
200 g petits pois
2 oeufs durs
12 olives noires
1 tige de persil
2 g origan
30 anchois en long
1/2 jus de citron
sel, poivre

Préparation

200 g de petits pois et 2 côtes de bettes. Egouttez-les, émincez-les. Hachez la ciboulette. Pelez les concombres. Cuisez, refroidissez, écalez et émincez les oeufs durs. Dénoyautez et concassez les olives. Ecrasez les 2 gousses d'ail et laissez mariner dans l'huile. Grillez les aubergines. Détaillez-les en dés et placez-les dans un saladier avec la ciboulette émincée. Hachez les cornichons et les anchois. Emincez les concombres en rondelles. Ajoutez peu à peu tous les ingrédients. Otez l'ail de l'huile. Ajoutez le jus de citron et les rondelles de fromage dans le saladier. Brassez.