



Salade de tomates vertes et feta grillée

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Chez Oliviers & Co

- Olive et citron verts frais pressés BIO
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique de Modène
- Olives vertes

Au marché

- 6 tomates vertes
- 1 concombre
- 6 tranches de feta (à la coupe)
- Le jus d'un citron jaune
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- 1 cuil. à soupe d'origan

1. Préchauffez le grill du four th 7-8/220°C.
2. Coupez les tomates en tranches, et le concombre en petits bâtonnets avec la peau.
3. Dans un bol mélangez le jus de citron avec 4 cuillères à soupe d'huile olive & citron vert BIO, une pincée de fleur de sel.

4. Rangez les tranches de feta sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Arrosez-les d'un filet d'huile au citron vert et placez-les sous le grill pendant 10-15 mn.
5. Disposez dans six assiettes les tomates et les concombres. Déposez une tranche de feta grillée par-dessus.
6. Arrosez de sauce, répartissez quelques gouttes de vinaigre balsamique de Modène, saupoudrez d'origan, parsemez d'olives, poivrez et servez aussitôt.

L'astuce Oliviers & Co

Également délicieux avec de l'huile aromatique au basilic