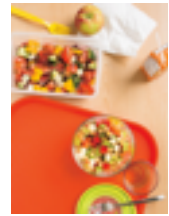




SALADE GRECQUE

(recette pour 4 élèves)



	Ingrédients	Quantité
Vinaigrette		
<input type="radio"/>	Huile d'olive	60 ml (4 c. à soupe)
<input type="radio"/>	Jus de citron	45 ml (3 c. à soupe)
<input type="radio"/>	Olive noire dénoyautée dans l'huile, égouttée et hachée finement	45 ml (3 c. à soupe)
<input type="radio"/>	Persil plat ciselé	45 ml (3 c. à soupe)
<input type="radio"/>	Sucre	10 ml (2 c. à thé)
<input type="radio"/>	Moutarde de dijon	10 ml (2 c. à thé)
<input type="radio"/>	Origan séché	5 ml (1 c. à thé)
Salade		
<input type="radio"/>	Tomate	1
<input type="radio"/>	Concombre anglais	1/2
<input type="radio"/>	Poivron jaune	1/2
<input type="radio"/>	Fromage feta	125 ml (1/2 tasse)
<input type="radio"/>	Oignon rouge	125 ml (1/2 tasse)
<input type="radio"/>	Sel et poivre	

PRÉPARATION

1. Dans un saladier ou un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette à l'aide d'un fouet.
2. Couper en dés la tomate, le concombre, le poivron et le fromage.
3. Émincer finement l'oignon rouge.
4. Ajouter les ingrédients de la salade et bien mélanger. Ajouter du sel et du poivre. Placer la salade au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.