

SALADE GRECQUE

- 200 g de Feta grecque
- 1 concombre
- 1 oignon rouge
- 3 Tomates
- 100 g d'Olives noires dénoyautées
- 1 demi salade romaine :
- 1 Citron jaune
- **5 à 6 Champignons de Paris aigres-doux Lachaud**
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Laver l'ensemble des légumes.

Éplucher le concombre, les tomates et l'oignon.

Couper les tomates en quartiers, le concombre en cubes et les champignons aigres-doux en quartiers.

Émincer l'oignon très finement.

Égoutter la feta et la tailler en gros cubes d'environ (1,5 cm pour éviter qu'elle ne s'effrite trop).

Préparer la vinaigrette en mélangeant dans un bol l'huile d'olive, le jus de citron le sel et le poivre.

Dans un saladier, mélanger tous les légumes taillés et ajouter les olives noires, la feta et le basilic, puis la vinaigrette.