

Concombres à la grecque

Pour 4 personnes

- 2 beaux concombres
- 200g de feta
- 200g d'olives noires à la grecque,
- Un jus d'un citron
- un yaourt, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.



Servir: A déguster avec un rosé frais, juste avant le barbecue.

Variation

Ajoutez de la ciboulette ciselée, et quelques tomates séchées.

■ Epluchez les concombres, coupez les en 4 dans le sens de la longueur, éliminez la partie centrale avec les graines, détaillez en petits dés, et mettez les à dégorger si besoin.

■ Fouettez le yaourt dans un bol avec l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre.

■ Coupez les olives en 2, détaillez la feta en petits cubes.

■ Mélangez les ingrédients, arrosez de sauce.

Conseils

Aucune difficulté. Attention avec le sel, car les olives et la feta sont déjà salées.