



- Pelez le concombre et épépinez-le. Coupez-le en dés.
- Rincez les tomates, ôtez les pédoncules et coupez-les en quartiers. Si vous avez des tomates cerises, laissez-les entières.
- Égouttez la feta et coupez-la en dés.
- Pelez et émincez finement l'oignon rouge.
- Nettoyez et émincez finement les tiges de ciboule.
- Dans un bol, mélangez le vinaigre avec le sel et le poivre, puis ajoutez l'huile d'olive et mélangez à nouveau.
- Rassemblez tous les ingrédients dans un grand saladier en commençant par les tomates et en finissant par la feta et la ciboule. Parsemez d'olives et de fleurs de câpres et décorez avec les feuilles de basilic. Versez la vinaigrette sur la salade grecque ou servez-la à part, selon vos préférences.



Achetez la feta chez un bon fromager ! Pour une présentation plus originale, mettez-la 15 mn dans le congélateur et râpez-la avec une râpe Microplane : vous obtiendrez une neige de feta.

Pour limiter les pleurs en éminçant les oignons, utilisez un couteau parfaitement aiguisé. Plus la coupe est franche, moins la pulpe de l'oignon rend de jus.

Vous pouvez également les peler sous un filet d'eau froide.

### Ingrédients pour 8 pers. :

1 concombre  
 6 tomates moyennes (si possible de couleurs différentes. Vous pouvez également rajouter des tomates cerises de plusieurs couleurs comme sur la photo)  
 +/- 300 g de feta (de bonne qualité !)  
 +/- 125 g d'olives noires (si possible de Kalamata !)  
 1/2 oignon rouge  
 3 tiges de ciboule  
 1 dizaine de feuilles de basilic  
 1 quinzaine de fleurs de câpres  
 2 c. à soupe de vinaigre de Xérès (ou de vin)  
 8 c. à soupe d'huile d'olive  
 Sel  
 Poivre du moulin

### Variantes :

Vous pouvez rajouter de feuilles de romaine. Vous pouvez mettre 1 poivron et rajouter de l'origan. Enfin, vous pouvez mettre plus d'oignon rouge, adaptez en fonction de vos goûts !

