

*C'est l'été, la période des sorties en bateau et des croisières.*

*Voici des salades de saison rafraîchissantes, colorées, délicieusement diététiques et néanmoins « divines ».*



## ***Salade grecque***



***Préparation 10 mn – Pas de cuisson.***

*Pour 2 personnes, il vous faut : 1 concombre et demi – ½ quartier de pastèques – salade – ½ oignon rouge – olives noires – 1 citron jaune – basilic – 100 g de feta – huile d'olive – 1 pincée de cumin en poudre – sel et poivre.*

- 1** – Laver les concombres et les couper en rondelles fines.
- 2** – Epépiner la pastèque et couper la chair en cubes (ou en petites boules).
- 3** – Laver et essorer la salade. Peler et émincer l'oignon rouge. Couper la feta en petits morceaux.
- 4** – Mélanger le concombre, la pastèque, la salade, l'oignon, la feta et les olives noires dans un saladier.
- 5** - Presser le citron et le mélanger à l'huile d'olive. Saler, poivrer, ajouter le cumin, et arroser la salade avec cette sauce. Mélanger et réserver au frais. Répartir la salade sur les assiettes et servir bien frais.

**Bon appétit**

***Mai 2018  
Martine***