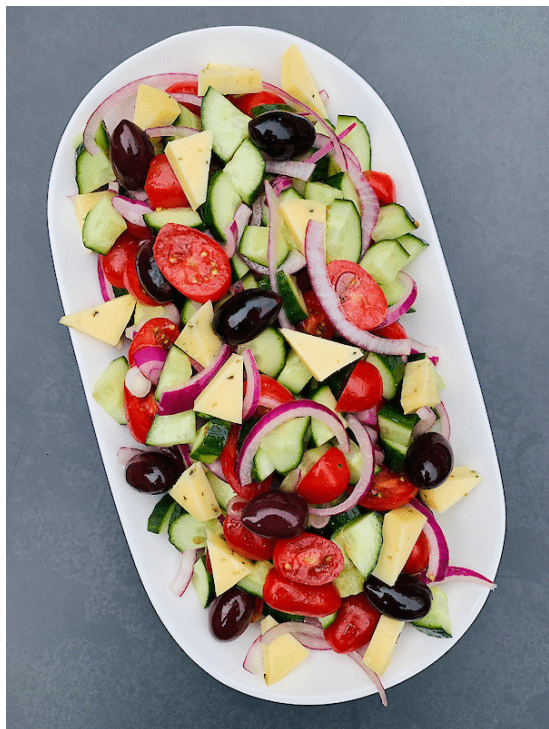




Préparer sa propre salade grecque avec du fromage Tzatziki



Ingrédients

- 1 Henri Willig Tzatzikikaas
- 8 petites tomates, par exemple des tomates cerises
- 1 concombre
- Plateau d'olives fraîches
- 40 millilitre d'huile d'olive
- 15 millilitre de vinaigre
- 10 millilitres d'eau
- Poivre et sel selon le goût

Méthode de préparation Salade grecque au fromage tzatziki

Cette délicieuse recette de salade grecque authentique, agrémentée de fromage tzatziki, est facile à réaliser. Parfait pour le déjeuner ou comme plat principal, ce plat végétarien associe la fraîcheur du fromage jeune aux saveurs classiques de la Grèce. En seulement 15 minutes, vous pouvez mettre cette savoureuse salade sur la table.

La préparation

- 1: Couper les tomates en morceaux et les mettre dans un grand bol. Saupoudrer de sel et laisser reposer pendant 15 minutes.
- 2: Couper l'oignon en rondelles et le concombre en cubes. Ouvrez également le fromage Tzatziki et coupez-le en morceaux.
- 3: Ajouter l'oignon et le concombre aux tomates.
- 4: Dans un autre bol, préparer la vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre et l'eau. Bien mélanger et incorporer à la salade. Poivrer au goût.
- 5: Enfin, ajoutez le fromage Tzatziki. Bon appétit ou, comme disent les Grecs, Kali orexi !

Prêt à préparer votre propre salade grecque avec du fromage Tzatziki ?

Nous espérons que vous apprécierez cette délicieuse salade grecque au fromage tzatziki. Avec ses ingrédients simples et son temps de préparation rapide, c'est le choix idéal pour toutes les occasions. N'oubliez pas de partager vos expériences et de continuer à expérimenter les saveurs. Mangez bien et savourez votre salade grecque maison !