

Salade poivron tomate feta œuf olives



Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : 0 min



1 poivron en
petits dés



1 tomate noire
en gros dés



1 feta en dés



2 œufs durs
Cuits 3 min



1 verre
d'olives noires



4 càs H.
olive

Préparation

1. Faire bouillir 2 œufs pendant 3 min. Réserver dans de l'eau froide.
2. Détailler le poivron en dés, le rincer, l'égoutter. Réserver.
3. Laver puis détailler en gros dés la tomate noire. Réserver.
4. Tailler la feta en gros dés. Réserver.
5. Ouvrir une boîte d'olives noires, les rincer, les égoutter. Réserver.
6. Dans un récipient, regrouper poivron, tomate, feta, olives.
7. Huiler avec de l'huile d'olive, saler léger. Remuer le tout.
8. Ecailler les œufs durs, les passer sous l'eau pour enlever les coquilles restantes. Egoutter.
9. Les poser dans le saladier.
10. Garder le tout au frais avant de servir.

* * * 16 juillet 2022 * * *