



# Steak grillé et salade de tomates

 **Temps de préparation**  
< 30 min

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

500 grammes de steak  
sel et poivre  
huile d'olive  
2 oignons rouges (en rondelles épaisses)  
500 grammes de tomates (de différentes couleurs et formes)  
1 petit bocal d'artichaut (à l'huile d'olive)  
150 grammes de feta (émiettée)  
1 poignée d'olives vertes  
1 bouquet de basilic  
2 cuillères à soupe vinaigre de vin rouge  
1 échalot (émincée)  
1 cuillerée à thé de moutarde  
3 jeunes oignons (émincés)

## Méthode de préparation

- 1.** Séchez la viande et salez et poivrez-la généreusement de chaque côté. Badigeonnez-la d'un peu d'huile d'olive et faites-la griller pendant 2 à 3 minutes de chaque côté. Badigeonnez les rondelles d'oignon d'huile d'olive et faites-les griller de la même manière que la viande.
- 2.** Coupez les tomates en rondelles et dressez-les sur un joli plat. Coupez le steak en tranches que vous répartirez sur les tomates.
- 3.** Ajoutez les artichauts, l'oignon grillé, la feta, les olives vertes et le basilic.
- 4.** Mélangez le vinaigre de vin rouge, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'échalote, la moutarde et les jeunes oignons. Assaisonnez la salade de cette vinaigrette.