



Salade de pois chiches au concombre et à la feta



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

100 grammes de miniconcombres
1 oignon rouge
400 grammes de pois chiches (égouttés et rincés)
2 cuillères à soupe d'aneth (finement haché)
1 poignée de basilic (ou de menthe)
150 grammes de feta (émiettée)

Pour la vinaigrette :

60 ml d'huile d'olive
30 ml de jus de citron
1 cuillère à soupe de câpres (égouttées, finement hachées)
1 gousse d'ail (pressée)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les mini-concombres en fines rondelles. Émincez l'oignon rouge en demi-lunes.
- 2.** Mélangez les pois chiches, le concombre, l'oignon rouge, les herbes fraîches et la feta dans un grand saladier. Mélangez délicatement.
- 3.** Fouettez les ingrédients de la vinaigrette jusqu'à obtenir une sauce homogène. Salez et poivrez. Versez sur la salade et mélangez bien.
- 4.** Couvrez et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.