

Salade estivale, très fraîche

(Pour 4 personnes. Préparation : 10 min.)

- 4 belles poignées de pourpier
- 200 g de [feta](#)*
- 1 petit concombre
- 8 tomates cerise
- 4 petits oignons rouges frais
- 2 cuillerées à soupe de vos olives préférées
- Huile d'olive fruité intense
- Origan
- Fleur de sel

1. Rincez le pourpier, essorez-le et retirez les tiges les plus dures. Coupez les tomates cerise en quatre. Pelez le concombre, coupez-le dans la longueur, retirez les graines et coupez-le en morceaux d'1/2 cm. Pelez les oignons, émincez-les, partie vert tendre comprise. Émiettez grossièrement la feta.

2. Mettez le pourpier, les tomates, le concombre et les oignons dans un plat creux. Mélangez en ajoutant un filet d'huile et la feta.

3. Répartissez la salade dans quatre assiettes, parsemez de quelques pincées d'origan et d'un peu de fleur de sel. Arrosez à nouveau d'huile et servez.

* Cette feta-là est une vraie merveille, comme tous les produits que vend Alexandros Rallis. Bon, désolée, on ne la trouve qu'à Paris...