



Salade Méditerranéenne

Akdeniz Salatası



2 tomates
2 gousses d'ail
1 concombre
1 poivron rouge de la viande
1 poivrons farcis
3 morceaux d'oignon frais
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
½ cuillère à café de sel

- # Épluchez les tomates, puis coupez en petit morceaux. Épluchez les ails puis hachez finement.
- # Mettez de l'huile d'olive dans une casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les ails, puis laissez cuire.
- # Rajoutez les tomates, puis quand elle perd sa forme à haute température, laissez refroidir.
- # Coupez le concombre lavé en petit morceaux. Coupez les poivrons dénoyautés en forme de carré.
- # Coupez l'oignon frais finement, puis mettez tous les ingrédients dans un bol.
- # Rajoutez le mélange de tomate cuit et refroidis et du sel. Mélangez puis prenez sur une assiette.
- # Faites attendre la salade au réfrigérateur pendant une heure puis ramenez à table.

N-B; Cette recette est préparé en France.