



Fettus

Fettuş



1 bouquet de pourpier
4 oignons verts
3-4 brins de menthe fraîche
3 tomates
1 concombre
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 citron
½ tasse d'huile d'olive
Pour la surface:
1 pain lavache

- # Coupez le pain en petit carré. Faites cuire dans une poêle sans huile.
- # Prenez les feuilles de la menthe puis hachez avec les oignons frais. Coupez les tomates en petit morceaux carré. Épluchez les concombres puis coupez en petit morceaux.
- # Arrachez seulement les feuilles des pourpier mais ne coupez pas. Rassemblez l'ensemble dans un bol.
- # Rajoutez du poivron noir, du flocon de piment rouge, du jus de citron, du sel et de l'huile d'olive. Mélangez l'ensemble.
- # Prenez dans un bol de service. Laissez les morceaux de pain dessus puis ramenez à table.

N-B; Cette recette est d'origine Libanaise. L'autre nom est «Salade d'arabe».