



SLATA TOUNSIA –SALADE TUNISIENNE A LA FETA ET AU DELICE DE POULET -25% DE SEL

Pour 4 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 0 min.

Ingrédients :

- 2 tranches de Délice de poulet 25% de sel ISLA DELICE
- 1 concombre
- 1 pomme verte
- 1 oignon nouveau
- 1 demipoivron jaune
- 1 demi poivron rouge
- 1 tomate rouge
- 1 tomate orange
- 100g de Féta
- 50g d'olives noires dénoyautées
- Le jus d'un citron
- 4 cuill. à soupe d'huile d'olive
- Selpoivre

Préparation :

- Epluchez le concombre, la pomme et l'oignon. Rincez et essuyez les tomates et les poivrons.
 - Coupez soigneusement chaque légume et la pomme en petit dès très fin.
 - Passez à la découpe des tranches de Délice de Poulet -25% de sel ISLA DELICE, en faisant de petits carrés.
 - Regroupez le tout dans un saladier.
- Versez sur ce tartare le jus de citron, l'huile d'olive. Salez et poivrez. Mélangez et déposez au dessus de la salade, les olives tranchées, et la féta en petits cubes.
- Laissez la salade reposer 2h au frais avant de la déguster.