

# SALADE GRECQUE au FILET MIGNON



**Personnes**  
4 Personnes



**Préparation**  
10 minutes



**Cuisson**  
6 minutes

## Les Ingrédients

- 1 paquet de FILET MIGNON (30 Tranches)
- 2 grosses tomates
- 1 oignon rouge
- ½ concombre
- 1 poivron rouge
- 150g de feta
- 50g d'olives noires
- 1 citron
- Origan séché
- Sel et poivre

## La Préparation

- I. Découper les tomates, le concombre, le poivron et la feta en cube.
- II. Découper l'oignon en fines tranches.
- III. Mélanger les tomates, le concombre, le poivron, les olives avec la moitié de l'oignon et la feta.
- IV. Disposer sur le dessus de la salade les restes d'oignon, de feta et les tranches de filet mignon.
- V. Ajouter le zeste et le jus du citron, assaisonner avec de l'huile, l'origan, le sel et le poivre. Mélanger délicatement et servir.

# Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE  
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne  
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

