

## Salade d'orge à la grecque

4 personnes

### Ingrédients

150g orge  
200g feta  
2 tomates  
1 concombre  
2cs blanc battu ou yogourt nature  
2cs huile d'olive  
½ citron  
5 feuilles de basilic  
sel, poivre

### Préparation

- Faire tremper l'orge dans de l'eau durant 3 à 4 heures
- Rincer l'orge et le cuire dans de l'eau durant 20 à 30 minutes, égoutter et laisser refroidir
- Préparer la sauce en mélangeant le jus du citron, l'huile d'olive et le blanc battu/yogourt nature, assaisonner avec sel et poivre
- Laver les tomates, le concombre et le basilic
- Couper les tomates en petits dés, peler le concombre et le couper en petits dés et ciseler le basilic
- Mélanger les légumes, l'orge et la sauce, rectifier l'assaisonnement, puis déposer au centre la feta émiettée