

Ingrédients

- 1 boite de sardines à l'ancienne à l'huile d'olive
- 2 tomates
- 1 concombre
- 50g d'olives noires dénoyautées
- 1 oignon rouge
- 1/2 citron
- 150g de feta en cube
- Sel, poivre

Réalisée avec



Préparation

- Coupez les tomates et le concombre en dés, réservez-les dans un grand saladier.
- Ajoutez une poignée d'olives noires dénoyautées et un oignon rouge finement tranché.
- Égouttez et émiettez les sardines, en réservant l'huile.
- Préparez la vinaigrette en mélangeant 3 c. à s. de jus de citron et 2 c. à s. d'huile des sardines, salez et poivrez à votre convenance.
- Versez la vinaigrette sur la salade et mélangez délicatement.
- Ajoutez les cubes de feta.
- Terminez par quelques feuilles de basilic frais ciselées.
- Servez immédiatement et dégustez!