


# Salade de crozets

 Temps de préparation : 15 min

 Temps de cuisson : 15m



## Ingrédients

*Pour 10 personnes*

- 600 g de crozets
- 200 g de feta
- 5 tomates
- 5 tomates cerise
- 2 poivrons jaunes
- 1 concombre
- 2 petits bouquets de basilic
- 10 c à s d'huile d'olive
- Jus de citron
- Fleur de sel
- Poivre

## Préparation

1. Faites cuire les crozets 15 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
2. Lavez les feuilles de basilic et ciselez-les finement.
3. Détaillez les légumes lavés en petits dés sans les éplucher.
4. Coupez la feta en cubes.
5. Préparez la vinaigrette en mélangeant l'huile, le jus de citron, le sel et le poivre.
6. Egouttez les crozets et rincez-les à l'eau froide.
7. Mélangez délicatement les ingrédients et la vinaigrette.
8. Pour une belle présentation, vous pouvez servir la préparation dans des verrines en ajoutant les tomates cerise coupées en deux ainsi que quelques feuilles de basilic.
9. Servez la salade à température ambiante.

**Partagez vos photos**

**DE RECETTE**



@montagnevacances



@MontagneVacances



Location de vacances et séjour à la montagne.