

Horiatiki (salade grecque)



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🍳 cuisson 0m

🥛 lait

La χωριάτικη σαλάτα (« salade paysanne ») dans sa forme canonique : tomates mûres, concombre, oignon rouge, poivron corne, olives kalamata entières, bloc de feta AOP posé sur le dessus, origan sec et huile d'olive. Ni vinaigre ni salade verte — l'acidité vient des tomates.

grecque

INGRÉDIENTS

- | | | | |
|---|-----|---|-------|
| □ tomates mures, en gros quartiers, ~4-6 par tomate selon la taille | 4 | □ poivre du moulin | |
| □ concombre, rayures verticales au économe pour laisser une peau alternée — laisser un peu de peau apporte du croquant et de l'amertume | 1 | □ huile d'olive vierge extra, grecque de préférence, type Koroneiki | 4 càs |
| □ oignon rouge, petit | 1/2 | □ feta AOP, en **un seul bloc**, pavé d'environ 1,5 cm d'épaisseur — jamais émietté | 200 g |
| □ poivron vert type corne, long, fin, doux — style kéras grec ou ramiro ; à défaut poivron vert classique en fines lanières | 1 | □ huile d'olive vierge extra | 1 càs |
| □ olives kalamata, **avec noyau**, entières | | □ origan sec, grec de préférence, en fleur — pas en poudre | 1 càc |
| □ sel fin, à peine — la feta est déjà salée et va migrer | | □ pain de campagne | |

PRÉPARATION

1. Couper les *tomates mures* en réservant tout le jus qui s'échappe. Disposer dans un grand *saladier*.
2. Peler partiellement le *concombre*. Couper en **demi-rondelles épaisses** (5 () mm). Ajouter au saladier.

Ne pas dégorger le concombre au sel : on veut le croquant et le jus, pas une texture molle et salée.

3. Éplucher l'*oignon rouge* et le couper en **fines lamelles**. Ajouter.

Pour un oignon plus doux, le faire tremper 5 minutes dans de l'eau froide puis bien égoutter avant d'ajouter. Optionnel — la tradition l'utilise cru.

4. Ouvrir le *poivron vert type corne*, retirer graines et cloisons, couper en **rondelles fines**. Ajouter.
5. Ajouter les *olives kalamata*.

Prévenir les convives. Les kalamata sans noyau perdent une partie de leur chair et sont souvent traitées ; les entières se conservent mieux et gardent leur parfum.

— Assemblage final —

6. Assaisonner de *sel fin* et de *poivre du moulin*.
7. Arroser d'*huile d'olive vierge extra* directement dans le saladier. **Ne pas mélanger** : laisser les couches en place.
8. Poser au centre le *feta AOP*.
9. Arroser le bloc de feta d'un dernier trait d'*huile d'olive vierge extra* et saupoudrer généreusement d'*origan sec*.

— Service —

10. Servir **immédiatement** à température ambiante, avec du *pain de campagne* en tranches épaisses posé à côté.

Chaque convive casse un morceau de feta à la fourchette, se sert de légumes, et **sauce le fond** du saladier avec un morceau de pain à la fin (*papara*). C'est le meilleur moment.

Ce qu'il ne faut pas faire : ajouter du vinaigre, monter une vinaigrette, émietter la feta, dénoyauter les olives, ajouter de la laitue, sortir la salade du frigo directement (attendre 15 min à ambiante — le froid tue les arômes de la tomate et de l'huile).

mezze