



Plateau d'entrées à la grecque parfait pour recevoir

RECETTES - REPAS



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :
20-25 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- **Navets marinés maison**
 - ou du commerce
- **Houmous de base maison**
 - ou du commerce
- **Tzatziki maison**
 - ou du commerce
- Concombre, coupé en bâtonnet
- Radis, coupés en quart
- Tomates raisins ou cerises, coupées en deux
- Olives variées
- Feuilles de vigne farcies
- Épices à la grecque
- Cubes de feta
- Triangles de pita ou pain naan
- Feuilles de menthe en décoration

Préparation

1. Sur une planche ou une grande assiette carré, déposer deux petits plats ronds. Remplir d'houmours et de tzatziki.
2. Déposer les ingrédients tout autour pour bien remplir la planche ou l'assiette.
3. Assaisonner avec les épices les concombres, les radis et les tomates.
4. Décorer avec quelques feuilles de menthe et servir avec du pain pita ou du pain naan.