

# LE DECK

R E S T A U R A N T

## Salade Horiatiki

*Féta grillée, huile d'olive infusé à la feuille de câpres et origan*

### **Ingrédients**

30 gr d'olive de Kalamata  
1 Poivrons vert salade petit marseillais  
1 tomate cœur de bœuf  
30 gr d'oignons rouge en quartier  
100 gr de concombre en bâtonnet  
15pc de câpre capucine  
5 feuille de menthe fraîche  
10cl d'huile d'olive  
5 feuille de câpres  
2 branche d'origan  
125 gr de féta grillé

### **Progression**

\*pickles d'oignons rouge : tailler les oignons en quartier les pocher une minute dans un bouillon vinaigré sucré.

\*tailler les tomates cœur de bœuf en quartiers, les concombres épluchés en gros baronets, les poivrons verts en rouelles

\*huile d'olives infusé, chauffer l'huile à 40° infuser toute une nuit avec les feuilles de câpres et d'origan.

\* féta grillé : égoutter sur un linge absorbant la féta toute une nuit, la passer au grill, la mettre à mariner avec l'huile d'olive à la feuille de câpres.

Dresser le tout harmonieusement dans une assiette creuse, agrémenter de feuille de menthe et les câpres capucine, et assaisonner avec l'huile d'olive parfumée.

# LE DECK

R E S T A U R A N T

## Classic Greek (Horiatiki) Salad

*Salad of grilled feta, olive oil infused with caper leaves and oregano*

### **Ingredients**

30 gr of Kalamata olives  
1 green pepper, small  
1 beef heart tomato  
30 gr of red onions, quartered  
100 gr of cucumber, in sticks  
15 nasturtium flowers  
5 fresh mint leaves  
10cl olive oil  
5 caper leaves  
2 stems of oregano  
125 gr of grilled feta

### **Method**

\*pickle the red onions by cutting into quarters then poaching for a minute in a sweet vinegared broth.

\*cut beef heart tomatoes into quarters, peel cucumbers and slice into large sticks, cut green peppers lengthways into sticks

\*infuse the olive oil, heat the oil to 40° infuse overnight with the leaves of capers and oregano.

\* grilled feta: drain feta squares on a cloth absorbing the feta overnight (9 hours), grill it, marinate it with olive oil with caper leaves.

Prepare everything harmoniously on a large plate, garnish with mint leaf and nasturtiums, and season with fragrant olive oil.