

Dakos crétois



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

10 minutes



CUISSON

Non

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 paximadia
- 2 tomates
- 1/2 concombre
- de la feta
- de l'huile d'olive
- des herbes de Provence
- des olives noires (facultatif)



Versez de l'huile d'olive sur la face interne du paximadia.

A l'aide d'un pinceau, étalez l'huile d'olive sur toute la surface.

Il faut que le paximadia soit suffisamment imbibé pour que vous puissiez croquer dedans mais pas trop afin qu'il ne s'émiette pas totalement (le mieux est que la surface soit imbibé mais que le dos/bas du pain reste sec).

Laissez reposer une dizaine de minutes le temps que les paximadia s'imbibe d'huile d'olive.

Pendant ce temps, coupez les tomates et le concombre en petits dés.

Coupez la feta en petits morceaux ou émiettez-la.

Déposez les tomates, concombre et feta (et des olives coupées en deux si vous le souhaitez) sur les paximadia.

Versez un petit filet d'huile d'olive sur le dessus et ajoutez les herbes de Provence.

Conseil : pour l'huile d'olive, je vous conseille de prendre de l'huile de qualité, c'est à dire une huile d'olive vierge ou extra-vierge (si possible bio) et qui provient d'une région réputée pour ses oliviers (la Grèce, la Provence, l'Italie...). Le goût n'en sera que meilleur et c'est bien mieux pour la santé.