

# Dakos

**Ingrédients pour 4 personnes:**

1 biscotte pour Dakos (paximadi ou kritharokoulouro) ou 2 tranches de pain complet rassis  
2 tomates bien mûres râpées  
150 g de Féta émiettée ou en cubes  
15cl d'huile d'olive vierge extra  
Pincés d'origan frais ou sec (rigani)  
Olives violettes de Kalamata ou noires  
Câpres égouttés et rincés



Mouiller légèrement le pain avec de l'eau. Napper d'huile d'olive.

Râper les tomates en laissant de côté la peau et disposer sur le pain.

Ajouter les miettes ou cubes de féta et encore un bon filet d'huile d'olive

Parsemer d'origan, des câpres et des olives violettes de Kalamata.

Déguster le dakos accompagné: d'un vin résiné (Retsina) bien frais, un verre d'ouzo, ou alors un bon vin blanc de Santorin.

Cette salade crétoise se fait avec un pain de forme ronde (ce qui lui confère l'appellation 'koukouvayia', chouette en grec) fait à base d'orge. Il est difficile de le trouver en dehors de la Grèce, mais vous pouvez utiliser des tranches de pain complet séchées à la place.