

RUBIK'S CUBE PASTÈQUE, MELON & FÊTA



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 1/2 melon
- 1 belle tranche de pastèque (= 200g)
- 100g de fêta égouttée (= 1/2 bloc)
- Menthe ou basilic frais
- Huile d'olive 2 càs

Astuces :

- Servir avec un peu de sauce pesto verte.
- Réaliser cette recette avec des fruits : kiwi, pomme, ananas, banane, mangue...
- Ne pas ajouter de sel car la fêta est déjà très salée.

Préparation : 20 minutes | Pas de cuisson
Repos au frais : 1 heure | Pour 27 bouchées

1. Égoutter la fêta et la couper en cubes de 2 cm.
2. Couper une tranche de pastèque, enlever la peau et la couper en cubes de 2 cm.
3. Couper le melon en 2, enlever les pépins et la peau et le couper en cubes de 2 cm.
4. Ciseler finement les herbes aromatiques.
5. Sur une belle assiette : réaliser le dôme (Rubik's cube) en alternant les cubes de pastèque, fêta et melon. Pour cette recette, réaliser 3 étages de 9 cubes chacun.
6. Parsemer le dôme d'huile d'olive et d'herbes aromatiques.
7. Réserver au frais 1h avant de servir.



@Recettes100faim.fr