

SALADE MELON, FÊTA & MENTHE



Ingrédients :

- 1 melon
- Fêta 60g
- Menthe fraîche
- Huile d'olive 2 càs
- Jus de citron jaune 2 càs

Astuces :

- Remplacer la menthe par du basilic.
- Remplacer le melon par de la pastèque.
- Remplacer la fêta par de la mozzarella.
- Faire mariner la fêta en avance avec de l'huile d'olive, de l'ail, du citron jaune et des herbes de Provence.

Préparation : 10 minutes | Pas de cuisson
Repos au frais : 1 heure | Pour 2 personnes

1. Couper le melon en 2 et former des billes de melon à l'aide d'une cuillère parisienne OU découper des tranches et couper des petits morceaux.
2. Égoutter la fêta et la couper en cubes.
3. Laver la menthe et la ciseler finement.
4. Mélanger tous les ingrédients (y compris l'huile d'olive et le jus de citron) et laisser reposer 1 heure au frais avant de servir.



@Recettes100faim.fr