

SALADE MELON, PASTÈQUE & MYRTILLE



Ingrédients :

- 1/4 de melon
- Pastèque (chair)
200g
- Myrtilles 120g
- Menthe ou basilic frais
- Facultatif : vinaigre balsamique 2 càs

Astuces

- Remplacer le vinaigre balsamique par du sucre vanillé.
- Pour une version salée : ajouter 60g de fêta et remplacer les myrtilles par des olives.

Préparation : 15 minutes | Pas de cuisson
Repos au frais : 1h | Pour 2 à 4 personnes

1. Sur une planche à découper : enlever la peau du melon et de la pastèque. Couper des cubes ou former des billes à l'aide d'une cuillère parisienne.
2. Dans un saladier : mélanger le melon, la pastèque et les myrtilles.
3. Verser le vinaigre balsamique.
4. Ciseler finement la menthe ou le basilic et le déposer dans le saladier.
5. Mélanger tous les ingrédients.
6. Réserver votre salade de fruits au frais 1 heure avant de servir.



@Recettes100faim.fr