

# SALADE DE MELON, MYRTILLE, FRAMBOISE & FÊTA



## Ingrédients :

- 1/2 melon
- Myrtilles 60g
- Framboises 60g
- Fêta 60g
- Quelques pistaches
- Feuilles de menthe
- Sauce vinaigrette

## Astuces :

- Remplacer le melon par de la pastèque.
- Remplacer les myrtilles et les framboises par des fraises et/ou des cerises.
- Remplacer les pistaches par d'autres fruits oléagineux (riches en bonnes graisses) : noix, noisettes, amandes...

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

1. Décortiquer les pistaches et les **concasser grossièrement**.
2. **Ciseler finement** la menthe.
3. Couper le melon en quartiers, enlever les pépins et la peau et le former des **billes** à l'aide d'une cuillère parisienne ou le couper en **cubes**.
4. Laver les myrtilles et les framboises.
5. Égoutter la fêta et la couper en **cubes**.
6. Réaliser la **sauce vinaigrette**.
7. **Mélanger** le melon, les myrtilles, les framboises, la fêta, les pistaches, la menthe et la vinaigrette.
8. Réserver **au frais 1h** (facultatif) et servir.

En coopération avec :



@Recettes100faim.fr