

SALADE PASTÈQUE, MELON, FÊTA & OLIVES



Ingrédients :

- 2 poignées de jeunes pousses (épinards, mâche, roquette)
- Pastèque pesée sans la peau 200g
- 1/2 melon = 200g
- 16 olives noires = 60g environ
- Fêta 60g
- Menthe
- Sauce vinaigrette

Astuces :

- Ajouter des framboises et des myrtilles.
- Remplacer la fêta par un autre fromage : mozzarella, bleu, emmental, comté...
- + de recettes de salades et de sauces vinaigrettes sur le blog !

Préparation : 10 minutes | Pas de cuisson
Repos au frais : 30 minutes | Pour 2 personnes

1. Couper des tranches de pastèques, enlever la peau et la couper en **petits cubes**.
2. Couper le melon en quartiers, enlever les pépins et la peau et le couper en petits cubes.
3. Égoutter la fêta et la couper en petits cubes.
4. **Dénoyauter** les olives si besoin.
5. **Ciseler finement** la menthe.
6. **Mélanger** tous les ingrédients (sans oublier les jeunes pousses), verser la vinaigrette et parsemer d'herbes aromatiques.
7. Réserver **au frais 30 minutes** et servir.



@Recettes100faim.fr