

Salade melon, pastèque, feta & menthe



15 minutes



160/personne



4 personnes



Antioxydants
Vitamines C et A

Ingrédients



Melon (bien mûr) : 400 g



Pastèque (sans pépins) : 400 g



Feta : 120 g



Feuilles de menthe fraîche : 10 g



Jus d'1 citron



Huile d'olive : 2 c. à soupe



Poivre noir : 1 pincée

Étapes

Couper le melon en deux, retirer les graines, puis détailler la chair en cubes d'environ 2 cm.

Couper la pastèque en tranches, retirer la peau et détailler également en cubes.

Émietter la feta grossièrement à la main ou la couper en petits dés selon la texture souhaitée.

Ciseler finement les feuilles de menthe.

Dans un grand saladier, mélanger délicatement le melon, la pastèque, la feta et la menthe.

Arroser avec le jus du citron et les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et poivrer légèrement selon le goût.