

Salade de Concombre, Tomates et Dés de Pastèque

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- Concombre	1
- Oignons Rouges	½
- Mayonnaise	1 ½ c à soupe
- Vinaigre d'Échalotes	1 c à soupe
- Moutarde	1 c à café
- Sucre Semoule	1 c à soupe
- Tomates Cerises	8-10
- Pastèque	20-25 dés
- Olives Noires	en déco (de Nyons)
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Dans un plat creux, fouettez la mayonnaise avec la moutarde, le vinaigre, sel et poivre.
- Coupez l'oignon en fines lamelles.
- Taillez les tomates en mini-rondelles.
- Coupez le concombre en dés.
- Dans un saladier, placez les dés de concombre avec les lamelles d'oignons, les dés de pastèque et les rondelles de tomates. Salez, poivrez puis ajoutez le sucre semoule et la vinaigrette selon votre goût. Mélangez délicatement.
- Réservez au frais.
- Au moment de servir, décorez de quelques olives noires.