

Salade de Pastèque et Féta en Damier

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| - Féta (Fromage Grecque) | 2x |
| - Pastèque | même quantité que la féta |
| - Basilic | 20 feuilles |
| - Huile d'Olive | 3-4 c à soupe |
| - Vinaigre d'Échalotes | ½ c à soupe |
| - Olives Noires | 15-20 de Nyons |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Coupez deux tranches de pastèque de l'épaisseur de plaques de féta.
- Taillez ensuite la pastèque de la même forme que la féta (rectangle d'environ 10x6cm).
- Coupez ensuite la féta et la pastèque en cubes de même dimension.
- Formez un damier en alternant les cubes de pastèque et de féta. Poivrez. Déposez quelques feuilles de basilic et parsemez d'olives. Réservez au frais.
- Ciselez les feuilles de basilic restantes, ajoutez l'huile et le vinaigre. Salez et poivrez.
- Au moment de servir, arrosez avec la vinaigrette au basilic.



Remarque:

Accompagnez de pain.