



## **TARTARE DE MELON, FETA, CONCOMBRE ET MENTHE**

**INGRÉDIENTS** 4 Pers.

### **TARTARE DE MELON, FETA, CONCOMBRE ET MENTHE**

- 1 melon ou pastèque ,melon Espagnol
- 1 concombre
- 200 g de feta
- le jus d'un citron vert
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de menthe
- sel et poivre

*Pour conserver la fraîcheur, le croquant et la couleur vive du melon et du concombre, préparez ce tartare au tout dernier moment.*

1. Lavez le concombre. Éliminez ses deux extrémités et pelez-le une bande sur deux à l'aide d'un couteau-économiste. Tranchez-le en quatre dans la longueur. Enlevez les pépins puis coupez-le en petits dés.
2. Coupez le melon en 4, retirez peau et pépins. Coupez-le également en petits dés. Coupez la feta en dés de la même taille que le concombre et le melon.
3. Mélangez délicatement tous ces ingrédients dans un saladier. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.
4. Au dernier moment, versez le jus de citron et l'huile d'olive dans le saladier. Salez et poivrez. Mélangez à nouveau délicatement.
5. Remplissez un petit bol de préparation, tassez légèrement et retournez-le dans l'assiette. Répétez l'opération pour les autres assiettes. Ciselez la menthe sur chaque portion. Servez bien frais.