

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SALADE DE PASTEQUE A LA FETA ET AU CITRON CONFIT

Pour 4 personnes :

1/2 petite pastèque - 1 tranche de fêta - 1/2 citron confit (salé) - 2 échalotes fraîches ou 2 oignons frais - 20 olives noires dénoyautées - sel - poivre - huile d'olive - 1 petite poignée de feuilles de persil plat -

Peler et couper la pastèque en tranches épaisses puis en petits cubes. Faire de même avec la fêta. Couper le 1/2 citron en dés. Hacher finement les oignons. Ciseler finement le persil. Dans un plat creux, verser tous les ingrédients, ajouter les olives noires. Saler légèrement, poivrer. Arroser d'huile d'olive. Remuer. Recouvrir de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur 1h00. Servir très frais.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr