Thomas Brachet

Salades

Salade de pastèque aux olives

10 min	10 min	0	0	171
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 0.25 **Pastèque(s)**
- 150 g **Feta**
- 1 **Oignon(s) rouge(s)**
- 15 g **Olives noires**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Piment d'Espelette**
- 0.5 botte(s) **Menthe fraîche**

Étape 1

Découpe et dressage

1. Découper une belle tranche de pastèque et retirer la peau.
2. Couper la pastèque en cubes d'environ 2 cm.
3. Disposer les morceaux de pastèque dans le récipient de dressage.
4. Couper la fêta en gros dés, et les disposer avec la pastèque.
5. Peler et émincer l'oignon en lamelles, puis en parsemer la pastèque et la fêta.
6. Effeuiller la menthe puis la ciseler, et la réserver.
7. Découper les olives noires en fines rondelles et les ajouter à la salade, puis parsemer le tout de menthe ciselée.

Étape 2

Préparation de la vinaigrette

1. Couper un citron vert et le presser directement dans la salade
2. Verser un filet d'huile d'olive et saupoudrer le tout d'un peu de piment d'espelette.