

La recette

Tartare de Melon, Concombre & Chorizo

ENTRÉE • FACILE

Pour : 2 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : -
Repos : 15 min

 DES HALLES
ET DES
GOURMETS



Ingrédients

- 2 tranches de melon
- 1/3 de concombre
- 1/3 de chorizo
- 2 à 3 cuillère à soupe de dés de feta
- Le jus d'1/2 citron vert
- Huile d'olive
- Quelques feuilles de menthe fraîche

Préparation

Lavez soigneusement le concombre et coupez-le en dés avec sa peau.

Enlevez les pépins du melon et tranchez-le en dés de même taille que les dés de concombre.

Couper les dés de feta.

Versez ces ingrédients dans un gros bol et pressez-y le jus du demi citron vert.

Ajoutez les morceaux de chorizo, coupés de la même taille que le reste, puis arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Salez et poivrez, puis mélangez délicatement avec une cuillère à soupe.

Parsemez avec des feuilles de menthe ciselées, et décorez avec une feuille de menthe intacte.

Le conseil de Marie & Nicolas, primeurs :

« Vous pouvez servir cette salade dans un bol ou dans des verrines individuelles. Dégustez bien frais pour plus de saveurs : vous pouvez laisser reposer la salade 15 minutes au frais avant de la servir : bon appétit ! »

Le petit vin qui va bien



Patrick Caviste



VdF Rosé « Le Chemin de la Brune » 2019
L'Anglore, Famille Pfifferling – Tavel, Gard

