

Verrine de Melon, Menthe, Olives Noires et Féta

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- MELON(S)	1/4
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	150g
- MENTHE FRAICHE	qq feuilles
- OLIVE(S) NOIRE(S)	15 de Nyons
- POIVRE	

Recette:

- Epépinez et écroûtez le melon puis taillez-le en petits dés.
- Ciselez la menthe et mélangez-la aux dés de melon.
- Coupez la féta en dés et poivrez-la.
- Dénoyautez et coupez les olives en dés.
- Dans un plat creux, mélangez le melon avec les rondelles d'olives et les dés de féta poivrée.
- Répartissez dans vos verrines.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

