

Verrines Melon-Menthe-Féta

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- MELON(S)	½
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	150g
- MENTHE FRAICHE	qq feuilles
- CITRON(S)	2 c à soupe
- OLIVE(S) NOIRE(S)	8 de Nyons
- POIVRE	

Recette:

- Epépinez et écroûtez le melon puis taillez-le en petits dés.
- Coupez la féta en dés et poivrez-la.
- Mélangez dans un saladier le melon avec la féta et ajoutez les feuilles de menthe ciselée. Arrosez de jus de citron.
- Réservez au frais et au moment de servir, répartissez dans vos verrines. Agrémentez d'une olive noire.

Remarque:

A partir de ZA-227

