

## *Verrines de Pastèque et Féta au Basilic*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- |                          |                |
|--------------------------|----------------|
| - Pastèque               | 1/2            |
| - Féta (Fromage Grecque) | 200g           |
| - Huile au Basilic       | ½ c à soupe    |
| - Vinaigre Balsamique    | 2 c à soupe    |
| - Basilic                | 15-20 feuilles |
| - Sel                    |                |
| - Poivre                 |                |

### **Recette:**

- Dans un saladier, coupez la féta en dés ainsi que la pastèque.
- Mélangez le vinaigre avec l'huile, sel et poivre.
- Versez ce mélange dans le saladier et remuez délicatement.
- Ciselez le basilic et intégrez-le à la salade.
- Réservez au frais.
- Au moment de servir, remplissez vos verrines.

