SALADE DE PASTÉQUE, FÉTA ET MENTHE

4 PERSONNES :

1ére ÉTAPE: **préparation:**
500 gr de pastèque sans pépin (ou ôtez les pépins) ôtez la peau à l'aide d'un couteau puis coupez-la en cube.
150 gr de féta émiettée ou coupée en dés
1 oignon rouge émincé finement
Une poignet de feuilles de menthe fraiche ciselées
Le Jus d'1/2 citron jaune
2 c à soupe d'huile d'olive. Poivre

ASSEMBLAGE :
Dans un grand saladier, mélangez délicatement la pastèque, la féta l'oignon rouge et la menthe.

Assaisonnez, le tout du jus de citron jaune, d'huile d'olive, poivrez
Inutile de saler la féta l'est déjà.

Réservez au frais 15 à 30 mn avant de servir.

Facultatif : juste avant de servir, ajoutez quelques olives, des pignons grillés, pour une touche finale savoureuse.

Le mélange sucré de la pastèque va apporter de la douceur juteuse
Le salé de la féta et la fraicheur de la menthe qui fond en bouche va réveiller vos papilles.