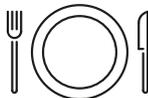


# BROCHETTE DE PASTÈQUE FETA MENTHE



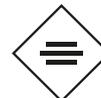
POUR APÉRO, OU  
EN SALADE



AUCUNE CUISSON



20  
MINUTES



NIVEAU FACILE

## LISTE DES INGRÉDIENTS

- 500 G DE PASTÈQUE COUPÉE EN CUBES
- 150 G DE FETA ÉMIETTÉE
- QUELQUES FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE
- UN FILET D'HUILE D'OLIVE
- UN FILET DE JUS DE CITRON
- UN FILET DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- SEL, POIVRE



## PRÊT, FEU, À VOTRE TABLIER

1. COUPER LA PASTÈQUE EN CUBES
2. DANS UN SALADIER, DÉPOSER LES CUBES DE PASTÈQUE
3. ARROSER D'HUILE D'OLIVE, UN FILET DE JUS DE CITRON ET UN FILET DE VINAIGRE BALSAMIQUE
4. SALER ET POIVRER LÉGÈREMENT PUIS MÉLANGER DÉLICATEMENT
5. SUR UN PIC METTRE UN MORCEAU DE PASTÈQUE, UNE FEUILLE DE MENTHE UN MORCEAU DE FETA UN MORCEAU DE PASTÈQUE

SERVIR BIEN FRAIS,

À L'APÉRO OU EN ACCOMPAGNEMENT À DRESSER EN SALADE

#MARCHEFRAISORGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN