LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Salade de pastèque, feta & menthe

Pour 4 personnes | **Très facile**

15 min | **2.57€ La portion** (prix indicatif)

Cette salade est bien meilleure fraîche. Pensez à mettre la pastèque au frais quelques heures voire un jour avant de manger la salade.
Suggestion pour pimper votre salade : sentez-vous libre d'ajouter plus ou moins de tel ou tel ingrédient selon vos goûts !
Zestez un citron jaune (non traité) dans la salade pour une pointe de fraîcheur en plus.

Les ingrédients

- **150 g** de Feta
- **1 kg** de Pastèque
- **3 brin** de Menthe fraîche
- **75 g** de Olive noire dénoyautée
- **3 c à s** de Crème balsamique

Étapes de préparation

Préparation : 15 min | **Cuisson :** 0 min | **Attente :** 0 min

1. Préparez la pastèque (environ 150 g de chair). Coupez-la en 2.
   Vous pouvez soit faire des boules à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne ou bien des cubes.
   Pour les cubes, commencez par couper l'extrémité pointue d'une moitié de pastèque.
   Placez la face la plus large vers le bas / la planche. Enlevez la peau avec un couteau large en coupant du haut vers le bas en suivant la délimitation chair/peau.
   Coupez ensuite la chair en tranches, puis en cubes d'env. 1~1,5 cm.

2. Transvasez les cubes ou boules dans une passoire et laissez la pastèque égouttée si vous avez le temps.

3. Mélangez dans un saladier :
   - la pastèque,
   - 150 g de dés de feta,
   - les feuilles de 3 brins de menthe : roulez les feuilles sur elles-mêmes et utilisez des ciseaux pour les couper finement,
   - 75 g d'olives.

4. Ajoutez 3 càs de crème de balsamique.

5. C’est prêt !

6. Vous pouvez préparer cette salade quelques heures en avance et la mélanger au dernier moment pour éviter que la pastèque ne rende trop d’eau :
   coupez la pastèque et laissez-la égoutter au frais,
   coupez la feta en dés, gardez-la au frais dans un récipient hermétique,
   au moment de passer à table, mélangez pastèque, feta, olive, crème de balsamique et menthe (que vous couperez au dernier moment).