



Bouchées de bonheur : melon d'eau et bocconcini

30 MIN. ET MOINS - RECETTES - REPAS - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 20

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- La moitié d'un petit melon d'eau coupé en cubes
- 4 boules de bocconcini tranchées
- 2 c. à soupe de menthe fraîche ciselée
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Poivre du moulin
- Fleur de sel

Préparation

1. Mélanger le melon avec l'huile et la menthe. Bien saler et poivrer. Le bocconcini n'est pas très salé alors, faut pas hésiter à bien assaisonner.
2. Étendre les tranches de bocconcini sur une assiette de service. Y déposer un cube de melon d'eau.