



Bouchées de melon d'eau et feta

RECETTES – 30 MIN. ET MOINS – COLLATIONS – REPAS – VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 16

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Feta, rincé, coupé en 16 carrés de 1 pouce par 1 pouce d'une épaisseur de ½ pouce
- Melon d'eau, 32 carrés de 1 pouce par 1 pouce d'une épaisseur de ½ pouce
- Quelques feuilles de menthe, hachées
- Crème de balsamique au goût (personnellement, j'utilise celle de la Belle Excuse)
- Sel et poivre
- **Épices Tajine** au goût
- Filet d'huile au goût
- 16 cure-dents

*note : vous pouvez aussi très bien le manger en salade en émiettant le feta

Préparation

1. Faire le montage des bouchées en déposant un carré de feta sur un carré de melon d'eau. Refermer avec une autre tranche de melon.
2. Parsemer de menthe et de crème de balsamique.
3. Saler et poivrer.
4. Ajouter un filet d'huile au goût. Sécuriser avec des cure-dents. Servir.

Variante :

1. Préchauffer une poêle en fonte cannelée. Griller quelques secondes seulement les carrés de melon et les carrés de feta.
2. Faire le montage des bouchées en déposant un carré de feta sur un carré de melon d'eau. Refermer avec une autre tranche de melon.
3. Parsemer de menthe et de crème de balsamique.
4. Saler et poivrer.
5. Ajouter un filet d'huile au goût. Sécuriser avec des cure-dents. Servir.