

Temps de cuisson : 0 minute

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 16 bouchées



Bouchées de melon d'eau et feta

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
- Filet d'huile au goût
- 16 cure-dents

Marche à suivre :

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 cannellée. 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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/07/melon-d-eau-et-feta.html>