

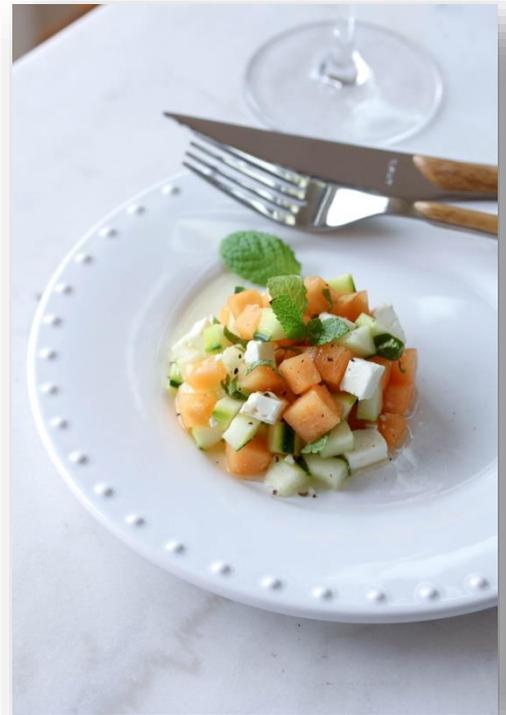
# Tartare melon, concombre, feta

En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras blanc ou un Vacqueyras rosé

De Vacqueyras à Cavaillon ....

Un tartare idéal pour commencer un repas tout en légèreté et fraîcheur, mêlant douceur et croquant.

Du melon pour la douceur et la fraîcheur, du concombre pour le croquant, ajoutez de la feta et de la menthe et vous obtenez une entrée de saison qui sera parfaite accompagnée d'un Vacqueyras blanc ou d'un Vacqueyras rosé.



## Ingrédients



Pour 4 personnes

- 1 melon de Cavaillon
- 1 concombre
- 150 g de fêta de brebis
- Quelques feuilles de menthe
- 2 c.à.s d'huile d'olive de Provence
- 1 c.à.d de miel liquide
- Sel
- Poivre du moulin
- Piment d'Espelette

## Préparation



- Laver le concombre.
- Trancher le concombre en 4 dans le sens de la longueur.
- Enlever les pépins et couper-le en petits cubes.
- Ôter la peau du melon et ses pépins.
- Le couper également en petits dés.
- Couper la fêta en dés de la même taille que le concombre et le melon.
- Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.
- Réserver au frais.

Préparer la vinaigrette :

- Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, le miel et la menthe ciselée.
- Ajouter du sel, du poivre du moulin et un soupçon de piment.
- Réserver.
- Préparer 4 jolies assiettes de service.
- Dresser le tartare sur les assiettes.
- Arroser de vinaigrette.
- Décorer avec quelques feuilles de menthe.
- Servir sans attendre.
- Accordez le tartare de melon avec un Vacqueyras blanc ou un Vacqueyras rosé bien frais.