

Tartare Charentais

Préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes

- 1 melon
- 1 concombre
- 150g de feta
- 1 citron
- 2 CS d'huile d'olive
- 5 brins de menthe
- mélange 5 baies

Laver le concombre.

Le couper en deux dans la longueur et ôter les pépins en grattant avec une petite cuillère.

Le détailler en dés.

Couper le melon en deux et ôter ses pépins.

Prélever sa chair et la détailler en dés.

Couper la feta en dés de la même taille.

Mélanger tous ces ingrédients dans un saladier avec le jus du citron, l'huile d'olive, 4 brins de menthe ciselée et un peu de mélange 5 baies.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Mouler le tartare dans des cercles, tasser, démouler et servir aussitôt décoré du reste de menthe.