



Carpaccio de pastèque, feta & basilic



Ingredients:

- ½ pastèque
- 150 g de feta
- 1 petite poignée de basilic frais
- 1 citron vert
- huile d'olive
- quelques olives noires
- poivre



facultatif : quelques graines de courge ou pistaches concassées

Préparation

- Couper la pastèque en très fines tranches et les disposer joliment sur un grand plat.
- Émietter la feta par-dessus.
- Ajouter le basilic et quelques olives noires.
- Arroser d'un filet d'huile d'olive et de jus de citron vert.
- Poivrer généreusement et terminer avec quelques pistaches ou graines de courge.

👉 Le petit truc en plus : ajouter quelques lamelles très fines d'oignon rouge

