

## SALADE PASTÈQUE TOMATE FROMAGE

Pris au jardin : tomate, basilic, et ... pourquoi pas pastèque !

- Coupez la pastèque en deux et évidez-la. Retournez les deux parties pour laisser s'écouler le jus (il fera une délicieuse boisson rafraîchissante).
- Coupez les tomates en morceaux.
- Dans un saladier, mélangez les morceaux de pastèque et de tomates.
- Ajoutez des cubes de feta ou de mozzarella, selon votre préférence.
- Assaisonnez et remplissez la pastèque creusée.
- Ciselez des feuilles de basilic par-dessus et servir bien frais.

L'association pastèque/tomate est bluffante car les couleurs très proches ne permettent pas de distinguer tout de suite de façon évidente les deux ingrédients.

Le petit côté sucré de la pastèque et celui acide de la tomate s'équilibrent à merveille.

NB : Bien sûr, vous pouvez choisir de servir cette salade dans un autre contenant.

Conseil : Si vous préparez la salade à l'avance, gardez la préparation au frais sans l'assaisonner et utilisez un égouttoir pour remplir la pastèque car du jus se sera sans doute accumulé.

RÉGALEZ-VOUS !

Fabienne