

Salade de melon d'eau, tomates Cerises et cheddar de chèvre

Source de la recette :

<http://www.pratico-pratiques.com/cuisine-et-nutrition/recettes/salade-de-melon-d-eau-tomates-cerises-et-cheddar-de-chevre/>



Recettes des
ateliers-bouffes
de La
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Portions : 4 portions

Préparation : 20 minutes

Cuisson : aucune

Ingrédients

- ✓ ¼ de melon d'eau
- ✓ ½ oignon rouge
- ✓ 10 tomates cerises jaunes et rouges
- ✓ 150 g (1/3 de lb) de cheddar de chèvre
- ✓ 45 ml (3 c. à soupe) de feuilles de menthe

Pour la vinaigrette :

- ✓ 60 ml (1/4 de tasse) d'huile d'olive
- ✓ 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
- ✓ 15 ml (1 c. à soupe) de zestes de lime
- ✓ 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- ✓ 15 ml (1c. à soupe) d'origan haché
- ✓ Sel et poivre au goût

Préparation

Dans un saladier, fouetter les ingrédients de la vinaigrette.

Tailler le melon d'eau en cubes et l'oignon rouge en fines rondelles. Couper les tomates cerises en deux et émietter le cheddar de chèvre.

Déposer le melon d'eau, l'oignon rouge, les tomates cerises et le cheddar de chèvre dans le saladier. Remuer délicatement.

Répartir la salade dans les assiettes. Parsemer de feuilles de menthe.