



Tartare de melon concombre & brebis

Recette réalisée avec



Goût frais
en bouche et
légèrement salé.
Sans perte de
matière.



10 personnes

1,47€ HT / portion



Tartare de melon concombre & brebis

- 800 g de melon
- 450 g de **dés de brebis**
La Vie de Château
- 700 g de concombre
- 30 g de menthe
- 100 g de vinaigrette

Découper le melon et le concombre en fine brunoise.
Ciseler finement la menthe. Assaisonner de vinaigrette.
Dresser les jars, en alternant couche de melon, de concombre
de fromage de brebis La Vie de Château.

Astuce du chef

Pour plus de fraîcheur,
ajouter une brunoise de
pastèque dans les verrines