

MELON VERT, CONCOMBRE & MYRTILLES



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.

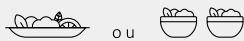


DIFFICULTÉ
FACILE



PAS DE CUISSON

INGRÉDIENTS



ou



Pour 1 salade/plat principal
ou 2 entrées

¼ melon vert espagnol
1 petit concombre (95/100g)
80 g myrtilles
1 avocat
poivre 5 baies
jus citron vert
menthe fraîche

Commencez par laver le concombre et le couper en fines rondelles. Versez dans un bol, saupoudrez de poivre 5 baies du moulin.

Coupez l'avocat en deux et retirez le noyau. Épluchez les 2 moitiés d'avocat et coupez en cubes. Posez dans un bol, saupoudrez de poivre 5 baies du moulin et versez un filet de jus de citron vert (pour éviter que l'avocat ne noircisse trop vite).

Coupez le melon vert en tranches, retirez la peau et réduire la chair en gros cubes.

Lavez et égouttez les myrtilles.

Dans un saladier, mélangez les cubes de melon vert, le concombre, l'avocat et les myrtilles.

Assaisonnez de jus de citron vert et saupoudrez généreusement de menthe fraîchement ciselée.

Vous pouvez servir 😊

