

Salade Sureau et Melon

Nombre de portions : 6
Temps de préparation : 20 minutes

½ petit melon d'eau
ou votre variété préférée de melon
200 g fromage Feta
50 g roquette
50 g cresson de fontaine
Quelques tranches de Prosciutto
Ou tout autre viande cuite : canard,
rôti de bœuf, bison fumé, etc.
Ou aucune viande !
Poivre du moulin



Vinaigrette :

60 ml concentré **RoyalSureau – Boisé Pinson**
120 ml huile d'olive
30 ml moutarde de Dijon
jus d'un demi citron

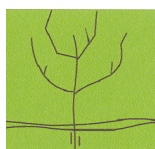
Couper le melon en cubes
Briser le fromage Feta en morceaux

Laver et essorer la salade
Monter la salade dans un grand bol
Ajouter les cubes de melon et le fromage Feta

Préparer la vinaigrette en fouettant le concentré **RoyalSureau**, l'huile d'olive, la moutarde et le jus de citron

Verser sur la salade et touiller

Garnir de la viande de votre choix, qui peut être chaude
Poivre du moulin (le fromage Feta étant salé, ne pas ajouter de sel)
Servir



boisepinson.ca
426, rue Mountain
Granby, QC, J2H 0M6