# Melon à la feta et au basilic

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 20 min |
| Temps de cuisson | 10 min |
| Portions | 4 |

## Préparation

1 kg de melon Galia

1 kg de pastèque

1 bouquet de basilic

2 citrons

Eplucher le melon et la pastèque et les couper en morceaux de même taille. Placer les morceaux de melon et de pastèque dans deux sachets de mise sous vide différents. Laver le basilic. Prélever le zeste des citrons et les presser.

Mettre un demi-bouquet de basilic et le jus et le zeste d'un citron dans chaque sachet de mise sous vide. Mettre le sachet sous vide au niveau 3 et conserver au réfrigérateur pendant 4 heures.

Huile d'olive

300 g de feta

Fleur de sel

Retirer les cubes de melon et de pastèque des sachets de mise sous vide et les disposer sur un plat. Emietter un peu de feta, la répandre, assaisonner avec de la fleur de sel. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

## Accessoires

2 sachets de mise sous vide

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 11.12.2019 |