

# Salade de Chèvre aux 3 Melons



Pour  
1 personne



Préparation  
15 minutes

## Ingédients

<b>Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon</b>	50 g
<b>Melon de Cavaillon</b>	25 g
<b>Melon d'Espagne</b>	25 g
<b>Pastèque</b>	25 g

### Assaisonnement :

<b>Basilic</b>	1 feuille
<b>Menthe</b>	1/2 feuille
<b>Jus de citron</b>	1 cuillère à soupe
<b>Huile d'olive</b>	2 cuillères à soupe
<b>Sel, poivre et baies roses</b>	

## Les étapes de la recette

- Mélanger le jus de citron à l'huile d'olive.
- Saler et poivrer.
- Ciseler les feuilles de basilic et de menthe.
- Préparer les 25 g de chaque melon en boules à l'aide d'un ustensile adapté.
- Mélanger les boules de melon ensemble et ajouter les Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon.
- Assaisonner et ajouter les feuilles de basilic et de menthe ciselées.
- Servir frais, parsemé de baies roses.

Pour réaliser  
cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)