

## Granité au melon

### Ingrédients / pour 6 personnes :

- 1 Beau melon
- 1 Poivron rouge
- 1/2 Concombre
- 1 Filet d'huile d'olive
- 1 Peu de piment d'Espelette
- Sel



### Préparation :

Épluchez le melon, retirez les pépins et mixez-le en purée fine avec l'huile d'olive. Versez dans un bac plat et placez au congélateur en mélangeant avec une fourchette toutes les 20 minutes jusqu'à l'obtention d'un granité.

Pendant ce temps, coupez le poivron et le concombre en brunoise.

Au moment de servir, déposez le granité dans des verrines. Déposez les brunoises par-dessus. Salez, parsemez de piment d'Espelette et servez sans attendre.

## *Cubes apéro concombre, tomate, melon & feta*

### Ingrédients / pour 6 personnes :

- 1 Melon
- 2 Tomates
- 1 Concombre
- 100g Feta
- 4 cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 cuil. à soupe Vinaigre de vin ou de cidre
- 1 Petit oignon
- 1 gousse Ail
- 4 Brins de basilic
- Sel



### Préparation :

Coupez le melon, les tomates, le concombre et la feta en gros cubes de 2 cm x 2 cm.

Déposez-les dans un grand saladier.

Salez légèrement, poivrez.

Dans un bol, mettre le vinaigre et l'huile d'olive. Ajoutez l'ail, l'oignon et le basilic hachés finement puis mélangez bien.

Superposez les cubes pour former un grand cube multicolore et versez votre vinaigrette dessus

Servez bien frais.

Le plus du chef : pour une découpe plus facile et rapide, utilisez un emporte-pièce carré de 2 cm. Pour réussir votre montage à coup sûr, montez les cubes un par un dans un emporte-pièce carré de 8 x 8 cm.

Le plus zéro gâchis : on utilise les chutes de légumes et fruits pour faire un savoureux gaspacho !