


## Salade de pastèque et féta

 **Difficulté**  **Budget**   **20 min.**

### LES INGRÉDIENTS

- ½ pastèque 
- 400 gr de féta
- De la menthe fraîche
- 1 dizaine d'olives noires
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- Sel et poivre du moulin

### LA RECETTE

1. Épépinez la pastèque, puis coupez-la en petits morceaux avec le grand couteau Chef Japan de Kyocera
2. Égouttez la féta, puis découpez-la en petits cubes, toujours avec le grand couteau Chef Japan de Kyocera
3. Rincez les olives noires, puis découpez-les en petits morceaux avec le grand couteau Chef Japan de Kyocera
4. Placez les 3 ingrédients dans un saladier
5. Mélangez l'huile d'olive et le vinaigre de vin blanc
6. Salez et poivrez avec le moulin à épices de Kyocera
7. Versez votre vinaigrette sur le mélange pastèque, féta et olives noirs
8. Mélangez
9. Parsemez de feuilles de menthe
10. Servez frais et régalez-vous 😊

Accompagnez cette salade fraîcheur de saison d'un vin blanc doux, un vin d'Alsace vendanges tardives par exemple.

À consommer avec modération !

[www.kyocera-cuisine.fr](http://www.kyocera-cuisine.fr)

**Contact Presse: KEEPINTOUCH**

Delfine Bourguignon - [rp@keepintouch.fr](mailto:rp@keepintouch.fr)



### VOS USTENSILES

- ✓ **1 grand couteau Chef JAPAN de Kyocera**

à lame en céramique noire de 16 cm, gage de qualité, aiguisée à la main, ultra tranchante et à la précision hors norme



- ✓ **1 moulin à épices Kyocera**

avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

