

test Salade de melon miel et de concombres

Le concombre et du melon composent cette salade désaltérante. On garnit celle-ci de pistaches afin d'ajouter une texture croquante et on compte sur la menthe pour apporter un goût rafraîchissant. Une proposition facile et savoureuse qui nous comble en entrée ou comme accompagnement.

Ingrédients

Vinaigrette

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
- 30 ml (2 c. à soupe) d'échalote française hachée finement
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- 15 ml (1 c. à soupe) de piment coréen moulu (*gochugaru*) (voir note

Salade

- 1/2 melon miel, pelé et épépiné
- 2 concombres libanais, coupés en tronçons biseautés de 5 mm (po) d'épaisseur
- 2 avocats mûrs, coupés en 12 quartiers chacun
- 45 ml (3 c. à soupe) de feuilles de menthe, déchirées
- 25 g (3 c. à soupe) de pistaches écalées, grillées et concassées (facultatif)

Préparation

Vinaigrette

Dans un petit bol, mélanger au fouet tous les ingrédients. Saler.

Salade

Sur un plan de travail, couper le melon en fins quartiers, puis couper chaque quartier en deux.
Sur une grande assiette de service, répartir le melon miel, les concombres et les avocats. Garnir de la menthe et des pistaches. Au moment de servir, arroser de la vinaigrette.

NOTE DE L'ÉQUIPE RICARDO

Cette variété de piment n'est pas très piquante. Vous pouvez le remplacer par 10 ml (2 c. à thé) d'assaisonnement au chili ou par 15 ml (1 c. à soupe) d'assaisonnement Tajin (un mélange de poudre de chili, d'écorce de lime et de sel de mer, vendu dans les épiceries latino-américaines et quelques supermarchés).

Revision #2

Created 14 June 2023 20:37:22 by ChefEable05

Updated 14 June 2023 20:59:00 by ChefEable05