

Verrines de pastèque, concombre, féta et olives apéro à l'ail

Envie de légèreté et de fraîcheur ? **Edda Onorato** vous invite à découvrir cette salade d'inspiration grecque, originale et colorée, à déguster en apéro au coeur de l'été.

- 6 Pers.
- 15 Min.
- 0 Min.

Ingrédients

Préparation

Pelez le concombre.

Coupez le concombre et la pastèque en dés de $\frac{1}{2}$ cm environ.

Coupez également la féta en dés.

Mettez le tout dans un large saladier, ajoutez la menthe et assaisonnez avec **l'huile**, un soupçon de sel et de poivre.

Mélangez délicatement puis répartissez la salade dans les verrines en alternant chaque ingrédient.

Préparez des brochettes composées de quatre **Olives Apéro à l'Ail** chacune.

Servez les salades bien fraîches avec les brochettes.

Astuces :

Vous pouvez préparer la salade une ou deux heures à l'avance et la garder au frais.

Vous pouvez ajouter un peu d'oignon rouge ciselé et remplacer la menthe par du basilic