

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye



20 MIN



4 P.



RIESLING

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TARTARE DE MELON, PASTEQUE ET TOMATÈS AU CERVELAS ALSACIEN

Ingédients

- 1 melon
- 1 tranche de pastèque
- 2 tomates bien mûres
- 1/2 poivron jaune
- 60g de cervelas
- 20g de persil plat
- 1 botte de menthe
- 4 cuillères à soupe de colza
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- Herbes vertes du fenouil
- Sel et poivre

Les fruits

- Peler et épépiner les tomates. Les tailler en petite brunoise.
- Peler le melon, les poivrons blanchis et la pastèque. Les tailler en petits dés.

Le cervelas

- Couper le cervelas en tranche et le tailler également en petits dés.

L'assaisonnement

- Ciseler le persil et la menthe.
- Faire la vinaigrette en mixant des parures de melon, le vinaigre, les herbes de fenouil et l'huile de colza.
- Rectifier l'assaisonnement.

Dressage

- Mélanger tous les éléments, arroser de la vinaigrette et dresser en ajoutant le persil haché.