



# Salade melon d'eau, fêta et poire

PORTIONS: 2 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MINUTES

## SALADE

- 2 poires mûres, en cubes
- Jus de 1 citron
- 1 petit melon d'eau paré et coupé en cubes (environ 1 litre ou 4 tasses)
- 200 g (7 oz) de feta, émietté
- Au goût, feuilles d'estragon
- Un filet de miel
- Un filet d'huile d'olive
- Au goût, poivre du moulin
- Quelques tranches de jambon serrano séché au four (facultatif)

## MONTAGE

Arroser légèrement les tranches de poire avec un peu du jus de citron afin de les empêcher d'oxyder (conserver le reste du jus pour le service).

Disposer melon, poires, feta et estragon dans une assiette de service. Arroser de miel, d'un peu de jus de citron et d'un bon filet d'huile d'olive. Poivrer généreusement, émietter le serrano et servir.