



SANDWICH DE PASTÈQUE GRILLÉE ET FETA

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 15 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 1 oignon rouge
- Vinaigre rouge au goût
- 4 tranches de pastèque grillée
- 200 g de fromage feta
- 1 coeur de laitue
- 1 tomate coeur de boeuf
- ½ gousse d'ail
- Vinaigre blanc au goût
- Sel au goût
- Une pincée de poivron rouge
- Huile d'olive extra vierge au goût
- Basilic frais en feuilles
- 8 olives taggiasche dénoyautées
- Câpres (pour décorer)

Un apéritif savoureux ou un plat léger unique, très coloré et idéal pour les mois d'été et les dîners en plein air.

Difficulté : **facile**

Coût : **bas**

Temps de préparation : **15 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Tranchez l'oignon et assaisonnez avec du sel et quelques gouttes de vinaigre rouge. Coupez les tranches de pastèque en deux et égalisez, obtenez 8 carrés de la taille d'une

tranche de pain. Dressez la pastèque des deux côtés. Divisez chaque carré en 2 triangles : sur 8 d'entre eux répartissez la feta et la ciboule émincée. Fermez les sandwiches avec les 8 triangles restants et empilez-en 2 pour chaque portion. Placez une feuille de laitue sur chaque assiette et disposez les sandwiches dessus.

Hachez finement la *tomate*, assaisonnez avec l'ail écrasé, 1 pincée de sel et quelques gouttes de vinaigre blanc, 2 cuillères à soupe d'huile et le piment. Répartissez les tomates concassées sur les *sandwichs* et terminez par les feuilles de basilic.

Décorez chaque assiette avec plus de feuilles de laitue, 2 olives dénoyautées et des câpres. Bon appétit !

