



BILLES DE PASTÈQUE & FETA

Les recettes de cuisine bio du Fenouil **biocoop** par Marielle

Préparation : **10 minutes** • Sans cuisson • Pour **4 à 6 personnes**



INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de pastèque
- 1 citron
- 1 c à s de miel de montagne
- 200 g de feta*
- quelques feuilles de basilic
- quelques olives noires
- vinaigre balsamique

*peut contenir des allergènes

PRÉPARATION

1. Couper la pastèque en tranches, retirer les pépins et former des billes à l'aide d'une cuillère parisienne.
2. Récupérer le jus de la pastèque, incorporer le jus de citron et le miel, puis mélanger.
3. Couper la feta en cubes.
4. Répartir dans des coupelles les billes de pastèque, les cubes de feta et les olives noires.
5. Arroser avec le jus, saupoudrer de feuilles de basilic ciselées et ajouter un trait de vinaigre. Placer au frais quelques heures et déguster !

Le Fenouil



www.lefenouil-biocoop.fr



MAGASINS BIOLOGIQUES

FENOUIL SARGÉ

du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
Accueil : 02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN

du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
Accueil : 02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ

du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
Accueil : 02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE

du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
Accueil : 02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES

du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Haouza
Accueil : 02 85 29 29 69

Retrouvez nos autres recettes sur le blog du Fenouil : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr