



Carpaccio de tomate et melon épicé

🍴 4 pers. 🕒 15 min. 🕒 0 min. 😊 facile 💶 💶 💶

∨ Ingrédients ∨

Instructions

- 1 Découpez les tomates et les oignons en très fines tranches. Découpez le melon et la pastèque en demi-lunes très fines.
- 2 Disposez les tranches de melon et de pastèque, recouvrez de tomates puis parsemez d'oignons rouges, de jeunes oignons et de piment vert. Salez et poivrez.

- 3 Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette, nappez-en le carpaccio et décorez avec quelques pluches de coriandre.

Ingrédients

4 pers.

Tomate(s) cœur de bœuf	2
Oignon(s) rouge(s)	2
Melon Galia	1/2
Pastèque	1/4
Jeune(s) oignon(s), émincé(s)	2
Piment vert, épépiné et émincé	1
Coriandre	80 g.
Sel, poivre	

Pour la vinaigrette:

Miel	3 c.à.s
Vinaigre de cidre	4 c.à.s
Huile d'olive	50 ml.
Sel, poivre	

