

Tartare de de concombre à la feta et à l'aneth

Saison : printemps-été



Ingrédients (4-6 personnes)

2 concombres
200g feta
2cs huile d'olive
2cc vinaigre balsamique blanc
1cc miel liquide
4 brins d'aneth
Sel

Préparation

- Peler les concombres, les couper en deux dans la longueur, les épépiner puis couper la chair en très petits dés
- Déposer les dés de concombre dans une passoire et saupoudrer de sel et faire dégorger durant 15 minutes
- Couper la feta en petits cubes et ciseler l'aneth lavée
- Mélanger le concombre avec le vinaigre, l'huile et le miel, puis ajouter la feta et l'aneth
- Tenir au frais jusqu'au moment de servir