

## Tartare de melon, concombre, tomate et comté



Entrée **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 15 mn

*Une recette simple et rafraîchissante qui flattera vos papilles...*

### Ingrédients

- 1 tomate
- 1 morceau d'oignon rouge
- 1 morceau de comté
- 2 cs d'huile d'olive
- le jus d'un citron
- quelques feuilles de menthe
- sel et poivre du moulin
- 1 cercle pour la présentation
- 2 brins de romarin pour la décoration

### Préparation

- 1 Eplucher le concombre une bande sur deux. Le couper en 4 dans la longueur. L'épépiner et le couper en petits dés.
- 2 Eplucher, épépiner le melon et le couper en petits dés. Faire de même avec la tomate.
- 3 Couper le comté et l'oignon rouge en petits morceaux.
- 4 Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients et ajouter la menthe ciselée puis l'huile d'olive et le jus de citron. Saler et poivrer.
- 5 Remplir le cercle de présentation avec le tartare. Bien tasser.
- 6 Enlever délicatement le cercle de présentation et décorer le dessus du tartare avec un brin de romarin.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

