

Salade de melon et maquereau



10 min 2 pers.

Ingédients

- 1 boîte de filets de maquereaux au vin blanc
- ½ melon
- ½ concombre
- Menthe
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Coupez 1/2 melon en billes ou en cubes.
- Émincez 1/2 concombre en fines rondelles.
- Ajoutez quelques tomates cerises coupées en deux.
- Émincez finement un peu d'oignon rouge.
- Égouttez une boîte de maquereau au vin blanc Les Mouettes d'Arvor et émiettez-le délicatement.
- Mélangez le tout avec quelques feuilles de menthe et de basilic frais.
- Assaisonnez avec un filet d'huile d'olive, un peu de jus de citron, du sel et du poivre.