

# Melon poivre Timut, verveine citronnelle et feta

Ingédients 6 personnes

- 1 beau melon "Philibon".
- 1 beau morceau de feta nature
- Quelques grains de poivre Timut.
- 1 belle branche de Verveine citronnelle
- Huile d'olive d'excellente qualité



## Étapes



- Couper le melon en 6 parts. Retirer les pépins et la peau de chaque part.
- Couper les tranches en morceaux dans un plat
- Laver la verveine citronnelle, prélever les feuilles et les ciseler grossièrement.
- Parsemer les grain de poivre Timut.
- Couper un morceau de feta et l'éparpiller sur le melon.
- Arroser le tout d'un filet d'huile d'olive.
- Couvrir d'un film étirable et mettre au frais.
- Sortir le plat une demie heure avant la dégustation

