MELON D'EAU MARINÉ ET FETA FOUETTÉE

L'ÉTÉ À SAVOURER, BOUCHÉE APRÈS BOUCHÉE



Préparation :	10 min
Réfrigération :	30 min
Temps total :	40 min
Portions :	4

Ingrédients

1 c. à soupe (15 ml)	Windsor LeSeL – Sels de mer (fin)
5 c. à soupe (75 ml) au total	huile d'olive
¼ tasse (60 ml)	vinaigre de champagne
3 c. à soupe (45 ml)	zeste d'orange, divisé
¼ tasse (60 ml)	jus d'orange
2 c. à soupe (30 ml)	sucre granulé
2 c. à soupe (30 ml)	gingembre pelé et tranché
1 c. à thé (5 ml)	poivre noir
200 g	feta grecque
4 tasses (1 L)	melon d'eau sans écorce, coupé en dés de 1,25 cm (½ po)
⅛ c. à thé (0,5 ml)	sumac moulu
1 poignée de chaque	feuilles de basilic et de menthe
Au goût	Windsor LeSeL – Flocons de sel de mer, pour la finition



WINDSOR LESEL – SELS DE MER (FIN)



WINDSOR LESEL – FLOCONS DE SEL DE MER

Préparation

1. Dans un bol, fouetter le Windsor LeSeL – Sels de mer (fin) avec 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive, 2 c. à soupe (30 ml) de zeste d'orange, le jus d'orange, le sucre, le gingembre, le vinaigre de champagne et le poivre noir.

2. Déposer les dés de melon d'eau dans un contenant hermétique et y verser la marinade. Mélanger délicatement pour bien enrober, couvrir et réfrigérer 30 minutes.

3. Au robot culinaire, réduire la feta et les 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive restantes en une préparation lisse. Étendre sur un plat de service et garnir du melon d'eau mariné. Ajouter la dernière cuillère à soupe (15 ml) de zeste d'orange, le sumac, le basilic et la menthe. Terminer avec le Windsor LeSeL – Flocons de sel de mer.

4. Arroser d'un peu de marinade réservée, si désiré.

Sel de remplacement suggéré

Windsor LeSeL – Fleur de sel pour la finition, si le sel en flocons n'est pas disponible.