



# BILLES DE PASTÈQUE & FETA

Les recettes de cuisine bio du **Fenouil biocoop** par Marielle

Préparation : 10 minutes • Sans cuisson • Pour 4 à 6 personnes



## INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de pastèque
- 1 citron
- 1 c à s de miel de montagne
- 200 g de feta\*
- quelques feuilles de basilic
- quelques olives noires
- vinaigre balsamique

\*peut contenir des allergènes

## PRÉPARATION

1. Couper la pastèque en tranches, retirer les pépins et former des billes à l'aide d'une cuillère parisienne.
2. Récupérer le jus de la pastèque, incorporer le jus de citron et le miel, puis mélanger.
3. Couper la feta en cubes.
4. Répartir dans des coupelles les billes de pastèque, les cubes de feta et les olives noires.
5. Arroser avec le jus, saupoudrer de feuilles de basilic ciselées et ajouter un trait de vinaigre. Placer au frais quelques heures et déguster !



MAGASINS BIOLOGIQUES

**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
Accueil : 02 43 81 87 71

**FENOUIL RUAUDIN**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Parc des Hunaudières  
Accueil : 02 43 78 93 82

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
Accueil : 02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
Accueil : 02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Hauzoua  
Accueil : 02 85 29 29 69

Retrouvez nos autres recettes sur le blog du Fenouil : [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)