

Tartare de tomates et de pêche de Volonne,

Melon de Rians

Pour 4 personnes 20 min de préparation et 0 min de cuisson !

- 6 tomates
- 3 pêches de Volonne
- 1 melon de Rians
- 4 cuillères à soupe d'Huile d'olive des Alpes de Haute Provence
- Persil plat et ciboulette
- 1 cuillère à soupe de Vinaigre balsamique
- Sel poivre



1. Préparation du tartare de tomates et pêches :

Enlevez le pédoncule des tomates avec un couteau et faites une croix de l'autre côté.

Plongez les tomates dans une casserole d'eau chaude 1 minute puis plongez-les dans un saladier d'eau froide.

Retirez la peau des tomates, épépinez-les et coupez-les en petits dés. Faites de même avec les pêches lavées au préalable.

Assaisonnez les dés de tomate et de pêches dans un saladier avec l'huile d'olive, le vinaigre et le sel. Réservez.

2. Préparation des tranches de melon :

Ecorchez à vif votre melon, videz-le et à l'aide d'une mandoline faire de fines tranches. Réservez.

3. Pour le dressage,

Avec un emporte pièce disposez votre tartare dans une assiette plate ou creuse pour créer un aspect de volume.

Sur le dessus, délicatement, posez vos tranches de melon.

Donnez un coup de moulin à poivre et à sel sur les tranches de melon, disposez quelques brins de ciboulettes et des fleurs comestibles pour décorer.

Bon appétit !

D'autres recettes gourmandes en collaboration avec

l'Étal des 3 vallées à Digne, Fréquence Mistral, Haute Provence info et Haute Provence Gourmande.

