

TARTARE DE MELON ET CONCOMBRE AUX OLIVES, SAUCE AU YAOURT ET MENTHE

- 1 concombre coupé en petits dés
- 1/2 melon coupé en petits dés
- 100g d'olives noires
- 1cc d'huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic

Sauce au yaourt

- 1 à 2 yaourts nature
- 1 gousse d'ail haché
- Le jus d'un quartier de citron
- Quelques feuilles de menthe ciselée
- Sel et piment d'Espelette

Mélanger tous les ingrédients de la sauce avec sel et piment et réserver au frais.

Mélanger tous les ingrédients du tartare, assaisonné de sel, et d'huile d'olive.

Réserver $\frac{1}{4}$ de la sauce au yaourt.

Mélanger les 2 préparations.

Servir le reste de sauce à part.

Pour une assiette plus élégante, vous pouvez former un palet de tartare en posant les 2 préparations l'une sur l'autre dans un emporte pièce ou un cylindre coupé dans une bouteille de lait.