

## Ingrédients

1l (4 tasses) de pastèque coupée en cubes d'environ 1 po<sup>2</sup>  
60 ml (1/4 tasse) de vinaigre balsamique réduit de moitié  
60 ml (¼ c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge  
15 ml (1 c. à soupe) de mélange de quatre poivres grossièrement concassés  
15 ml (1 c. à soupe) de basilic frais très finement ciselé  
150 g de fromage feta émietté

### Caramel de balsamique

125 ml (1/2 tasse) de vinaigre balsamique  
45 ml (3 c. à soupe) de miel  
15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais râpé

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Nombre de portion : 4

## Préparation

Dans une petite casserole à fond épais, fouetter le vinaigre balsamique, le miel et le gingembre. Amener à ébullition et laisser réduire de moitié, 5 minutes environ, à feu moyen. Laisser refroidir 10 minutes.

Dans un bol à mélanger, fouetter énergiquement le caramel de balsamique avec l'huile d'olive, ajouter le poivre concassé et le basilic. Réserver.

Déposer les dés de pastèque dans un grand saladier.

Verser la vinaigrette, saupoudrer de fromage feta. Garnir de basilic finement ciselé au goût.

Mélanger seulement au moment de servir.

Une recette de notre chef épcurien  
Jean-François Plante



Salade de pastèque aux  
poivres concassés, réduction  
de balsamique et feta

# VAL MONT

Depuis 1958