



Les plats principaux

Escalopes de bacon marinées cajun avec salade de pastèque grillée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tranches de bacon
2 cuillères à soupe de pistaches (hachées)
1 oignon rouge (en quartiers)
400 grammes de pastèque
1 vinaigre de vin, rouge
120 grammes de feta
1 poignée de menthe
huile d'olive

Pour le rub

1 cuillère à café de poivre de cayenne
1 cuillère à soupe poudre de paprika
1 cuillère à café d'oregano (séché)
1 1/2 cuillères à café thym (séché)
2 cuillères à café d'ail en poudre
1 cuillère à café poivre noir
2 cuillères à café de sel
tires flocons de chili

Méthode de préparation

Pour le rub mélangez bien ensemble toutes les fines herbes et épices. Frottez bien les escalopes de bacon avec le mélange. Laissez mariner la viande couverte quelques heures, de préférence une nuit, au frigo.

Cuisez les escalopes environ 10 minutes de chaque côté sur le barbecue.

Coupez la pastèque en brochettes, badigeonnez les deux faces d'huile d'olive et grillez-les 1 minute de chaque côté. Badigeonnez aussi les quartiers d'oignon rouge avec de l'huile d'olive et grillez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Mélangez le vinaigre avec un filet d'huile d'olive puis salez et poivrez. Disposez la pastèque grillée sur une assiette et l'oignon rouge par-dessus, puis émiettez la feta, saupoudrez de pistaches et de menthe et enfin arrosez de vinaigrette. Servez avec le bacon cajun.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

