

Salade de Melon, Pesto Aneth-Basilic et Jambon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- MELON(S)	1
- JAMBON DE PARME	12 tranches
- MOZZARELLA	250 - 300g (minis boules)
- PESTO MAISON BASILIC-ANETH	(DI-345)
- OEUF(S)	4 durs
- NOIX DE PÉCAN	
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- ASSORTIMENT DE SALADES	avec pousses d'épinards, betteraves, ...
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préparez le pesto comme indiqué à la recette DI-345.
- Roulez le jambon pas trop serré et coupez-le en deux.
- Emincez l'oignon en fines lamelles.
- Coupez le melon en deux, retirez les pépins et formez des petites boules à l'aide d'une cuillère parisienne.
- Ecalez les œufs et coupez-les en deux.
- Dans des assiettes creuses, déposez l'assortiment de salade ciselée.
- Répartissez alors les billes de melon et de mozzarella, les œufs durs, les lamelles d'oignon, le jambon et quelques noix de pécan. Salez peu et poivrez.
- Ajoutez enfin le pesto aneth-basilic, décorez avec 2 feuilles de basilic et un brin d'aneth.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez de pain.