

## Melon au Jambon, Basilic et Féta

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 40 minutes

### Ingrédients :

- MELON(S)	1
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- BASILIC	8-10 feuilles
- HUILE D'OLIVE	un filet
- JAMBON SERRANO	12 tranches
- CIBOULETTE	
- POIVRE	

### Recette :

- Nettoyez et coupez le melon en petits dés.
- Egouttez la féta et coupez-la également en petits dés.
- Ciselez le basilic.
- Dans un plat creux, mélangez alors le melon, la féta, le basilic et un filet d'huile d'olive. Poivrez.
- Réservez au frais.
- Au moment de servir, répartissez cette préparation à l'aide d'un emporte-pièce et servez avec le jambon en chiffonnade.
- Saupoudrez d'un peu de ciboulette hachée.

