EN-342

Salade de Melon, Mozzarella et Jambon Cru

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- MELON(S)	1
- MOZZARELLA	125g di bufala
- JAMBON SERRANO	6 tranches
- BASILIC	12-15 feuilles
- MOUTARDE	1/2 c à soupe
- VINAIGRE BALSAMIQUE	1 c à soupe
- VINAIGRE DE CIDRE	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- ASSORTIMENT DE SALADES	un peu
- SEL	très peu
- POIVRE	

Recette:

- Ciselez le basilic.
- Préparez la vinaigrette en mélangeant les deux vinaigres avec la moutarde et l'huile d'olive. Salez peu et poivrez. Intégrez-y le basilic ciselé.
- Egouttez la mozzarella et taillez-la en lamelles. Poivrez.
- Coupez le melon en deux et retirez les graines. Réalisez des petites boules de fruits à l'aide d'une cuillère « parisienne ».
- Roulez les tranches de jambon et coupez-les en deux ou trois.
- Dans des assiettes creuses, ciselez un peu de salade puis déposez quelques billes de melon, les lamelles de mozzarella et le jambon. Arrosez avec la vinaigrette.
- Répartissez ensuite le reste des billes de melon de façon harmonieuse.
- Servez sans attendre.