

Melon et Burrata à l'Italienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- Melons	½
- Jambon Serrano	4 tranches
- Burrata	1
- Basilic	4 feuilles
- Huile au Basilic	4 c à café
- Vinaigre Balsamique	4 c à café
- Poivre	

Recette:

- Séparez la chair de melon de la peau et coupez le ½ melon en 4 quartiers.
- Arrosez-les de vinaigre balsamique puis enroulez une tranche de jambon autour de chaque quartier.
- Déposez sur des assiettes individuelles.
- Egouttez la burrata et coupez-la en 4.
- Déposez un morceau de burrata sur le melon au jambon. Poivrez et ajoutez une feuille de basilic.
- Nappez le tout avec l'huile au basilic.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez de pain.