Melon à l’Italienne

Temps de Préparation : 15 minutes – Difficulté : Facile

Pour 2 personnes :

- **1 melon**
- **100 g de gorgonzola**
- **50 g de copeaux de parmesan**
- **4 tranches de jambon cru (ici un jambon d’exception de la Maison Milhau)**
- **le jus d’un demi citron**
- **quelques feuilles de basilic frais**
- **de l’huile d’olive (ici une huile d’olive bio Soléou)**
- **du poivre**

1. Couper le melon en deux, retirer les graines puis en prélever la chair à l’aide d’une cuillère pour en faire de petites billes. Les mettre dans un saladier.

2. Ajouter le jambon coupé en lanière avec les copeaux de parmesan et le gorgonzola coupé en dés.

3. Mélanger puis verser le jus du citron et le basilic ciselé finement.

4. Dresser la salade dans les moitiés de melon évidées puis les mettre au frais pendant 30 minutes minimum.

5. Avant de déguster, sortir le tout du frais puis assaisonner d’un filet d’huile d’olive et d’un tour de moulin à poivre : c’est prêt !

   Voici une façon originale de mettre en valeur le melon et de changer du traditionnel melon/jambon ! Pour plus de gourmandise, vous pouvez également ajouter des pignons et agrémenter tout cela de tranches de pain aux olives !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

La planche à découper Continenta sur laquelle le melon est posé ➡ disponible ici !

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO