

# Melon & jambon : l'incontournable entrée de l'été

## {végétarien et sans gluten}

*par Cecilecooks*



Réalisation : 15 minutes

Repos : aucun

Cuisson : aucune

Quantité : 2 personnes

### **Ingrédients**

1/2 melon gros ou 1 petit

3 à 4 tomates cerises

2 tranches de jambon de Parme (en chiffonnade encore mieux)

1 belle tranche d'halloumi

quelques feuilles de basilic Thaï

2-3 pincées d'origan

*facultatif* : sel, poivre, huile d'olive, roquette...

### **Procédé**

1 - Enlever la peau du melon. Couper des tranches épaisses d'environ 7mm. Recouper les tranches obtenues de sorte à obtenir un rectangle bien régulier en épaisseur, largeur et longueur.

2 - Laver les tomates cerises. Les couper en 2 ou en 4.

3 - Détailler la tranche d'halloumi en petits cubes. Couper le jambon cru en petites tranches et les rouler légèrement sur elles-mêmes.

4 - Dans une assiette, disposer joliment les rectangles de melon. Positionner dessus le jambon cru en priorité, puis 3 morceaux de tomates, quelques dés de fromage. Décorer avec quelques feuilles de basilic Thaï selon la taille. Enfin, assaisonner avec l'origan et d'une pointe de sel (huile olive, poivres, etc.).

5 - Servir frais !



### Coup de fouet

- vous pouvez aussi ajouter une salade de roquette ou un peu de mesclun pour une entrée plus copieuse !

- pour une version apéritive, vous pouvez partir sur une base de melon au format carré, plus facile à déguster en une seule bouchée.

- en réalisant cette recette, vous aurez des chutes de melon que vous pourrez recycler dans une salade de pâtes par exemple.