



Pelez et épépinez votre demi-melon. Coupez-le en tranches de +/- 2 cm d'épaisseur. Coupez ensuite ces tranches en petits cubes/rectangles de 2 à 3 cm. Réservez les chutes de melon pour un autre usage (ou mangez-les pour vérifier que votre melon est bon ;-)).

Rincez les figues. Ôtez les extrémités et coupez-les en 4 quarts.

Coupez les tranches de jambon en 4 parts égales dans la longueur.

Rincez les feuilles de basilic.

Prenez un pic en bois, enfoncez-le dans un quartier de figue, puis dans une feuille de menthe, dans un morceau de jambon plié en 3 et terminez par le cube de melon. Renouvelez ces opérations pour les autres pics. Réservez au frais et ne tardez pas à les servir !

💡 Choisissez bien votre melon !

Il doit sentir bon, être lourd, dense, son écorce doit être souple, son pédoncule doit se détacher facilement et, s'il présente une petite fissure, c'est qu'il est à complète maturité, prêt à être consommé. D'autre part, sa peau doit être exempte de taches.

Vous hésitez entre deux melons ? Choisissez le plus lourd, signe qu'il est gorgé de jus et laissez-vous guider par votre odorat : il doit exhaler un parfum sucré. Plus il est parfumé, plus il est mûr (mais l'odeur doit rester agréable !).

### Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'une dizaine de longs pics en bois (ceux que l'on trouve habituellement dans le commerce mesurent 6,5 cm de long et sont trop courts. Ceux que j'ai utilisé mesuraient 12 cm de long)

1 demi-melon  
3 figues bien mûres  
3 tranches fines de jambon de Parme  
10 petites feuilles de basilic

### Variantes :

Vous pouvez utiliser d'autres variétés de jambon (San Daniele, Culatello di Zibello, Noir de Bigorre, Pata Negra, etc. ce ne sont pas les bonnes variétés qui manquent !). Faites-le trancher finement. Vous pouvez remplacer le jambon cru par de la coppa (tranches toujours bien fines) et utiliser du melon vert. Vous pouvez également faire une version complètement différente : coupez des dés de mangue, mettez-les sur des pics avec des lamelles de magret de canard fumé pliées en deux avec une feuille de coriandre : délicieux également !

