



Assez facile
30 mn de préparation
Assez cher
Sans gluten
Cru

Ingrédients pour 4 pers. :

- 2 melons
- 200 g de parmesan
- 200 g de gorgonzola (à défaut du roquefort)
- 4 tranches fines de jambon de Parme
- 50 g de pignons
- Basilic frais
- 1/2 citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Poivre du moulin

Variantes :

Enlevez le jambon pour une version végétarienne.

1. Rincez les melons, coupez-les en deux. Épépinez-les. Avec une cuillère parisienne (à défaut prenez une petite cuillère), faites de petites boules de melon. Réservez dans un saladier et gardez les moitiés de melon vides.
2. Découpez le parmesan en fins copeaux. Découpez le gorgonzola en petits dés de +/- 1 cm. Découpez le jambon de Parme en fines lamelles. Ciselez une quinzaine de feuilles de basilic. Réservez quelques feuilles entières pour le dressage.
3. Pressez le jus du demi-citron et mélangez-le avec 3 c. à soupe d'huile d'olive. Versez la sauce dans le saladier avec le melon, ajoutez le parmesan, le gorgonzola, le jambon et le basilic ciselé. Mélangez très délicatement.
4. Dressez dans les moitiés de melon vides. Réservez au frais pendant 30 mn.
5. Au moment de servir, parsemez de pignons, de feuilles de basilic réservées et donnez quelques tours de moulin à poivre.

💡 Choisissez bien vos melons ! Ils doivent :

- sentir bon,
- être lourds et denses,
- avoir des pédoncules qui se détachent facilement et encore mieux, avec une petite fissure à côté (signe d'une parfaite maturité !)

Si vous hésitez entre deux melons, prenez 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).

A

