

SALADE DE MELON ET DE JAMBON CRU

Juin 2009 (Actualisé en juin 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 melon charentais
- ★ 4 grandes tranches de jambon cru
- ★ 1 demi-salade frisée
- ★ 4 brins de menthe
- ★ 1 cuillère à soupe de raisins secs blonds
- ★ 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- ★ 1 demi-cuillère à café de poivre de Sichuan

Ustensiles : Casserole, Essoreuse, Mortier/Pilon, Cuillère parisienne, Plat ou 4 verrines

Préparation : 15 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 8,65 € (soit 2,16 € par personne)



Recette :

Porter une petite casserole d'eau à ébullition, couper le feu, plonger les raisins et couvrir. Laisser réhydrater 10 minutes. Couper le melon en deux, éliminer les pépins. Dans une des moitiés, prélever des billes avec une cuillère parisienne. Peler l'autre moitié et découper la chair en dés de la même taille que les billes. Dégraisser le jambon et le détailler en fines lanières. Laver la salade, l'essorer et prélever les feuilles jaunes du centre.

Dans un plat ou dans des verrines individuelles, placer les feuilles de salade, y déposer morceaux de melon (billes et cubes) et lanières de jambon, parsemer de quelques pignons et raisins secs égouttés, de quelques feuilles de menthe ciselées et de poivre de Sichuan écrasé au mortier au dernier moment. Servir nature ou accompagné d'une vinaigrette citronnée, ou d'un trait de porto blanc ou d'un trait de vinaigre balsamique.

 Les jambons de Bayonne, d'Aoste, Serrano, de Parme conviennent parfaitement pour cette recette.

Boisson :

Un Porto blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.