



## MELON-JAMBON DE PARME REVISITE



### **Pour une douzaine de verrines:**

1 melon

Une trentaine de feuilles de basilic ciselées

Quelques tours de moulin à poivre

Une douzaine de ½ tranches très, très fines de jambon de parme

Éplucher et épépiner le melon, le couper en cubes et le mixer suffisamment longuement pour avoir une purée bien fine. Ajouter les feuilles de basilic ciselées et poivrer (j'ai utilisé du poivre long), à volonté. Verser dans les verrines. Réserver au frais.

Dans une poêle, sur feu moyen, faire cuire doucement le jambon de Parme pour qu'il se dessèche doucement et devienne croustillant. Réserver dans un endroit sec.

### **Finition:**

Piquer une tranche de lard craquant dans la purée de melon au moment de servir.