

Melon à l'italienne

Préparation 10 mn

Cuisson 5 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 melon

4 tranches de jambon de Parme

1 mozzarella

4 feuilles de basilic

10 cl de vinaigre balsamique

Poivre

4 brins de ciboulette

Mettre le vinaigre balsamique à réduire dans une casserole pour obtenir un liquide sirupeux. Attention de ne pas trop le réduire, sinon il se solidifiera en refroidissant. Il doit réduire d'une bonne moitié environ.

Couper le melon en 4, retirer les pépins et la peau.

Couper la mozzarella en 4 morceaux également.

Il ne reste plus qu'à mettre un morceau de mozzarella sur chaque quartier de melon, à déposer une feuille de basilic sur le tout et à entourer d'une tranche de jambon de Parme. Maintenir le tout avec un brin de ciboulette.

Garder au frais jusqu'au moment de servir.

Au dernier moment donner un tour de moulin à poivre et napper du sirop de vinaigre balsamique.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>