



## SALADE GOURMANDE MELON, JAMBON CRU ET MOZZARELLA

Une salade ensoleillée qui marie la douceur juteuse du melon, le fondant de la mozzarella et le salé délicat du jambon cru, pour un équilibre frais et raffiné.

– **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

– **La Charcuterie** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles

### LES INGRÉDIENTS



**Melon**  
1 petit



**Roquette**  
1 poignée



**Mozzarella**  
1



**Jambon cru**  
2



**Basilic**  
1



**Pignons**  
1 cuillère à café

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**huile d'olive**  
2 cs



**sel et poivre**  
selon votre goût



**Miel**  
1 cuillère à café



**Vinaigre  
Balsamique**  
1 cuillère à café

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Lavez la salade

#### ÉTAPE 2

Coupez le jambon en lanières. Egouttez la mozzarella et coupez-la en petits morceaux.

#### ÉTAPE 3

Coupez le melon en deux, retirez les graines et formez des billes avec une cuillère parisienne (ou coupez en petits dés).

#### ÉTAPE 4

Faites griller légèrement les pignons à sec dans une poêle pour révéler leur arôme. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le miel, un peu de poivre, et les feuilles de basilic ciselées.

#### ÉTAPE 5

Dans une assiette, disposez la roquette, les billes de melon, la mozzarella, et les pignons grillés. Ajoutez les tranches de jambon cru en les chiffonnant légèrement pour donner du volume.

#### ÉTAPE 6

Arrosez de vinaigrette au miel et balsamique juste avant de servir.



### CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez ajouter quelques copeaux de parmesan ou un filet de crème de balsamique pour encore plus de saveur.