Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Moyenne **Temps de préparation : 10 minutes** **Temps de cuisson :**

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

Mozzarela
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

L'ÉQUIPEMENT

,

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.