

Salade d'été au melon et prosciutto



VOLTZ
MARAÎCHAGE

MOZIA F1 



Ingrédients

(recette pour 4 personnes)

2 melons MOZIA FI

8 tranches de prosciutto

200g de mozzarella (en billes de
préférence)

50g de roquette ou autres jeunes pousses

6 feuilles de basilic

1 càs de vinaigre balsamique

3 càs d'huile d'olive

Mélange d'épices

Sel, poivre

Étapes

- Couper les melons en deux. Retirer les pépins et les écorces. Couper la chair en petits carrés ou en billes à l'aide d'une cuillère parisienne. Réserver au frais.
- Egoutter la mozzarella et tremper les billes dans un mélange d'épices composé à votre convenance (herbes de Provence, piment, paprika, ...). Si vous utilisez de la mozzarella entière, la couper en carrés au préalable.
- Nettoyer et essorer la roquette ou les jeunes pousses.
- Faire de même avec le basilic, puis le ciseler.
- Trancher le prosciutto en fines lamelles. Puis, les disposer sur les assiettes, en les mélangeant à la roquette, la mozzarella, les carrés de melon.
- Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et le sel et le poivre en vinaigrette. Disposer sur l'assiette et parsemer du basilic ciselé.
- A déguster frais et de suite !

VOLTZ
MARAÎCHAGE