

BROCHETTES MELON-JAMBON-SAUMON

Août 2010 (Actualisé en juin 2019)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 beau melon charentais
- ★ 8 tranches fines de jambon Serrano (100 g)
- ★ 4 tranches de saumon fumé (150 g)
- ★ 16 tomates cerise
- ★ 1 pomelo
- ★ 1 cœur de batavia

Ustensiles : Cuillère parisienne, piques de bambou de 12 cm

Préparation : 15 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 11,40 € (soit 2,85 € par personne)



Recette :

Laver les tomates cerise, les sécher. Couper le melon en deux, éliminer le cœur avec les graines et à l'aide d'une cuillère parisienne, détailler des boules dans la chair orangée. Dégraisser les tranches de jambon, les couper en deux dans le sens de la longueur. Couper chaque tranche de saumon en 4 verticalement. Détacher les feuilles de la batavia, les laver et les essorer. Couper le pomelo en deux. Tapisser un plat rond avec des feuilles de salade coupées en petites portions, déposer au centre un demi-pomelo, partie bombée vers le haut. Préparer les brochettes, soit au jambon, soit au saumon : sur chaque pique, enfiler successivement une boule de melon, une bande de jambon ou de saumon repliée sur elle-même, une tomate cerise, à nouveau jambon ou saumon selon le type de brochette et terminer par une boule de melon. Les piquer les unes après les autres harmonieusement sur le demi-pomelo de façon à créer un buisson de brochettes bien régulier. Conserver au frais jusqu'au moment de servir.

Boisson :

Un Mâcon blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.