

Verrine de melon à la ricotta et au jambon cru

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



20 minutes



Sans cuisson



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 petit melon mûr
- quelques tomates cerises
- 200 g de ricotta*
- 2 c à s d'huile d'olive fruitée
- quelques feuilles de basilic
- 4 tranches de jambon de Parme
- sel & poivre

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Couper le melon en deux et l'épépiner, puis prélever des billes à l'aide d'une cuillère parisienne.
2. Laver les tomates cerises et les couper en deux. Efeuiller le basilic.
3. Dans un saladier, fouetter la ricotta avec l'huile d'olive, le sel et le poivre ; une fois crémeuse, la verser dans le fond des verrines et réserver au frais.
4. Dans un récipient, mélanger les billes de melon, les tomates cerises, les feuilles de basilic et arroser d'un filet d'huile d'olive, puis laisser mariner 30 minutes.
5. Dresser les tomates et le melon dans les verrines, ajouter dans chacune d'elles une tranche de jambon de Parme et déguster (bien frais) !

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Haouza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82