



Salade de melon avec du jambon cru et du fromage râpé



Ingrédients

- 0.5 Melon Galia
- 0.25 Pastèque sans pépins
- 0.5 Melon miel
- 150 gramme Laitue mixte
- Feuilles d'un buisson de chicorée
- 150 gramme de jambon cru
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin grillés
- 150 gramme de fromage râpé Henri Willig
- 1 ml Henri Willig Ananas/Gingembre

Vous cherchez une salade de melon rafraîchissante et savoureuse ? Cette recette combine les saveurs sucrées et juteuses du melon avec le goût savoureux du jambon cru et la touche crémeuse du fromage Henri Willig. Un choix léger et coloré pour un déjeuner ou un plat d'accompagnement. Rapide et facile à préparer, cette salade est pleine de fraîcheur et de texture, ce qui en fait un ajout parfait à tout menu d'été.

La préparation

- 1: À l'aide d'un échantillonneur de boules de melon, prélever les boules sur les melons.
- 2: Mélanger la salade et les endives avec l'ananas/gingembre Henri Willig et répartir dans les assiettes.
- 3: Répartir le jambon cru et les boules de melon sur le dessus et parsemer de pignons de pin et de fromage Henri Willig.

Préparation de la salade de melon

Servez cette salade de melon avec du fromage Henri Willig et un morceau de pain de campagne croustillant et vous aurez un repas complet. Une combinaison parfaite de sucré, de salé et de crémeux pour toutes les occasions. Savourez cette salade de melon simple mais délicieuse avec vos amis et votre famille. Bonne dégustation !