



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

La préparation

Préparation :

A l'aide d'un emporte-pièce, prélever de petites boules sur les melons. Mélangez la salade et la chicorée avec l'ananas/gingembre Henri Willig et répartissez dans les assiettes. Répartissez le jambon cru et les boules de melon sur le dessus et parsemez de pignons de pin et de fromage Henri Willig. Délicieux avec du pain de campagne.