

Brochettes de melon et jambon cru

Ingrédients :

- *un demi melon bien mûr*
- *200gr de jambon cru*
(ou jambon de parme)



Préparation :

Couper et évider le melon. Découper la chair en cubes de 1,5 sur 1,5 cm environ.

Découper le jambon en lamelles et le "chiffonner" légèrement.

Faire des piques avec un cube de melon et un morceau de jambon.

Servir frais (cette recette est parfaite pour l'été!)