

MELON AU JAMBON ULTRA-GOURMAND



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- ☐ **2** melons
- ☐ **200 G** de jambon de Parme (tranché très finement)
- ☐ **300 G** de tomates cerises
- ☐ **100 G** de pain de la veille
- ☐ **1** [mozzarella de bufala](#)
- ☐ **1** tête d'ail confit
- ☐ **1** bouquet de basilic
- ☐ **1** bouquet de romarin
- ☐ **1** bouquet de persil plat
- ☐ [Huile d'olive](#)
- ☐ Vinaigre
- ☐ [Poivre de Sarawak](#)
- ☐ [Sel](#)
- ☐ **8** pics à brochettes

" De la fraîcheur, accompagnée de BEAUCOUP de gourmandise. "
- Simone

RÉALISATION

- 1.** Porter à ébullition un litre d'eau. Lorsque l'eau bout, y blanchir les tomates cerises pendant 15 secondes. Sortir les tomates de l'eau bouillante à l'aide d'une araignée et les plonger dans un bol d'eau glacée.
 - 2.** Retirer la peau des tomates cerises ébouillantées et refroidies à l'aide d'un couteau pointu. La peau doit se détacher facilement de la chair grâce au choc thermique préalablement réalisé.
 - 3.** Placer les tomates cerises épluchées dans un récipient et les assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel, de poivre de Sarawak et de quelques feuilles de basilic. Réserver.
 - 4.** Couper le pain en cubes homogènes et le faire dorer quelques minutes dans une poêle à feu fort avec un généreux filet d'huile d'olive, quelques branches de romarin et du poivre. Réserver.
 - 5.** Couper les deux extrémités des melons puis les éplucher à vif. Couper les melons en deux puis les vider à l'aide d'une cuillère parisienne. Ensuite, couper les melons en lamelles de 4 millimètres d'épaisseur. Réserver.
-  **Aidez-vous de la vidéo pour maîtriser ces gestes !**
- 6.** Préparer la sauce verte en émulsionnant au mixeur plongeant 30 grammes d'huile d'olive, 10 grammes de vinaigre, une poignée de feuilles de persil plat, une pincée de sel, du poivre et quatre ou cinq gousses d'ail confit (selon votre goût).
-  **Pour faire de l'ail confit, placer une tête d'ail dans du papier d'aluminium avec un filet d'huile d'olive. Fermer hermétiquement l'aluminium et placer le ballotin d'ail au four pendant 50 minutes à 180 degrés.**
- 7.** Faire les brochettes en alternant une tomate cerise, un croûton de pain et un morceau de mozzarella de bufala sur les pics à brochettes. Réserver.
 - 8.** Placer un cercle de dressage d'environ 20 cm de diamètre sur une assiette de présentation et le garnir des tranches de melon joliment disposées en forme de couronne. Assaisonner les étages de melon de sauce avant de disposer la strate de melon suivante.
 - 9.** Lorsque le melon est épuisé et que la couronne de melon a atteint une hauteur d'environ 10 centimètres, disposer les brochettes de tomates au centre de la couronne. Garnir la couronne de chiffonnade de jambon de parme. Retirer délicatement le cercle de dressage et servir aussitôt.

CLUB
CASA ZANONI