

# SALADE DE MELON, CONCOMBRE ET MOZZARELLA AVEC SON JAMBON CRU

**Nombre de personnes:** 2

**Temps de préparation:** 25 minutes

## Ingrédients:

- MELON(S)	1
- MOZZARELLA	20 billes au basilic
- CONCOMBRE	4 rondelles
- JAMBON CRU	2 tranches
- TOMATE(S) SECHEE(S)	
- BASILIC	un peu
- FLEUR DE SEL	2 pincées
- HUILE D'OLIVE	2 x ½ c à soupe



## Recette:

- Coupez le melon en 2 et épépinez-le.
- A l'aide d'une cuillère spéciale, formez des billes de melon.
- Coupez les billes de mozzarella en 2.
- Pelez le concombre et coupez-le en petits bâtonnets.
- Ciselez le jambon cru en lamelles.
- Coupez la tomate séchée en petits morceaux.
- Placez dans le fond du ½ melon, quelques billes de celui-ci avec un peu de mozzarella, un peu de jambon, quelques morceaux de tomates séchées et de concombre. Saupoudrez légèrement de basilic et de fleur de sel (quelques grains). Répétez l'opération une seconde fois pour terminer le melon.
- Arrosez le tout d'un peu d'huile d'olive.
- Servez aussitôt.