



Tanguy Roulin, chargé de communication communal, nous propose une recette simple et pleine de fraîcheur. Entre melon fondant, jambon cru, stracciatella crémeuse et pignons grillés, cette assiette estivale fait la part belle aux saveurs du soleil. Une idée parfaite pour un apéritif entre amis ou une entrée légère lors des chaudes journées. Facile à préparer et joliment colorée, elle a tout pour devenir un classique de l'été.

Salade de melon, jambon cru, stracciatella

Ingrédients (2-4 personnes)

- ✓ 200 gr de stracciatella (ou burrata)
- ✓ ½ melon mûr
- ✓ 4-6 tranches de jambon cru
- ✓ 1 poignée de roquette ou basilic frais
- ✓ 1-2 càs de pignon de pin
- ✓ 1 filet d'huile d'olive
- ✓ Sel, poivre



Préparation

1. Étalez la stracciatella dans une grande assiette ou un plat de service.
2. À l'aide d'un éplucheur, réalisez de fines lamelles de melon puis disposez-les harmonieusement sur la stracciatella.
3. Ajoutez la chiffonnade de jambon cru en la répartissant sur l'ensemble de l'assiette.
4. Parsemez de roquette ou de basilic frais selon vos préférences.
5. Faites griller les pignons de pin quelques minutes dans une poêle sèche puis ajoutez-les sur la préparation.
6. Terminez avec un filet d'huile d'olive, un peu de sel et quelques tours de moulin à poivre.
7. À déguster bien frais en entrée ou à partager à l'apéritif !