



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par Sandra Thomann

www.cuisine-addict.com



15 MIN



4 p.



Muscat

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

SALADE ESTIVALE AU MELON

Ingrédients

- 1 melon
- 16 tranches de jambon sec
- 2 pêches
- Un petit bouquet de basilic
- 6 c. à soupe d'huile de colza
- 5 c. à soupe de vinaigre de mûre
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne

- Couper le melon en deux et retirer les pépins. Couper chaque moitié en 6 parts et présenter 3 parts par assiette.
- Couper les pêches en tranches, ciseler le basilic et mélanger tous les éléments de la vinaigrette.
- Au moment de servir, ajouter les tranches de jambon et de pêches sur les assiettes, parsemer de basilic et arroser de vinaigrette.
- Servir bien frais.