

Salade de mangue et melon au prosciutto



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 mangue, tranchée
- 1 melon blanc, tranché et coupé
- Zeste et jus de 1 citron
- 60 ml d'huile d'olive
- 1/4 tasse de menthe fraîche, hachée
- 1 tasse de cheddar coupé en petits bâtonnets
- 4 tasses de salade de blé
- 8 tranches de prosciutto
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Préparer une braise d'intensité moyenne ou régler le barbecue au gaz à puissance moyenne.

Dans un bol, fouetter le zeste et le jus de citron avec l'huile et la menthe. Mélanger avec la mangue et le melon.

Faire griller les fruits sur le barbecue pour bien les marquer. Réserver.

Au moment de servir, répartir les fruits dans 4 assiettes. Garnir avec le cheddar, la mâche et les tranches de prosciutto. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.