

Salade de jambon de Parme, mangue et melon

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 mangue, tranchée
- 1 melon Cantaloup
- Zeste et jus de 1 citron
- 60 ml d'huile d'olive
- 1/4 tasse de menthe fraîche, hachée
- 1 tasse de Comté coupé en petits bâtonnets
- 4 tasses de salade de blé
- 8 tranches jambon de parme – 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 Comté, la mâche et les tranches de jambon. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.