

FLEUR DE MELON JAMBON CRU DE PAYS

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 40 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- **1 ou 2 melons selon grosseur**
- **8 fines tranches de jambon de Pays**
- **100 ml de Porto blanc**
- **40 gr de cassonade blonde**
- **Framboises et feuilles de verveine pour la déco**

Etapes de préparation

1. Faire chauffer le porto et cassonade, porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop. Ne pas laisser trop cuire sinon cela sera trop épais. Oter du feu et laisser tiédir.
2. Eplucher le melon, le couper en 2.
3. Déposer la face tranchée sur la planche et le découper en tranches fines (environ 0,5 cm).
4. Déposer les tranches de melon en cercle en les faisant chevaucher. Terminer en plaçant 2 tranches verticalement dans le centre.
5. Déposer le jambon de Parme chiffonné au centre.
6. Garnir de framboises et feuilles de verveine ou de n'importe quels fruits rouges au choix.
7. Verser un peu de caramel de Porto autour du melon et le reste dans une pipette.

