

## Roulés de jambon et melon au fromage frais

Stareez



### Le mot de l'expert

“Apportez une touche de fraîcheur à vos apéritifs entre amis !”

Pour **4** personnes  
Temps de préparation : **30min**

Mois applicables : **Mai, Juin, Juillet, Août**

### Ingrédients

Melon : 1/2 unité  
Chèvre frais : 200 g  
Jambon fumé ou sec : 100g  
Huile d'olive : 1 cuillère à soupe  
Feuilles de menthe : 2 unités (décoration)  
Poivre : 1 pincée

### Déroulé de la recette

- Fouettez le chèvre frais avec l'huile d'olive et du poivre. Effeuillez et ciselez la menthe et incorporez-la au mélange.
- Épluchez et égrainez le melon. Détaillez-le en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Retaillez les tranches en bandes régulières.
- Rouler les tranches de melon dans les tranches de jambon.
- Garnissez le bord de chaque tranche d'un peu de chèvre. Roulez délicatement et déposez sur une assiette de service. Serez bien frais.

Stareez



### Le mot de l'expert

“Apportez une touche de fraîcheur à vos apéritifs entre amis !”

Pour **4** personnes  
Temps de préparation : **30min**

Mois applicables : **Mai, Juin, Juillet, Août**

### Ingrédients

Melon : 1/2 unité  
Chèvre frais : 200 g  
Jambon fumé ou sec : 100g  
Huile d'olive : 1 cuillère à soupe  
Feuilles de menthe : 2 unités (décoration)  
Poivre : 1 pincée

### Déroulé de la recette

- Fouettez le chèvre frais avec l'huile d'olive et du poivre. Effeuillez et ciselez la menthe et incorporez-la au mélange.
- Épluchez et égrainez le melon. Détaillez-le en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Retaillez les tranches en bandes régulières.
- Rouler les tranches de melon dans les tranches de jambon.
- Garnissez le bord de chaque tranche d'un peu de chèvre. Roulez délicatement et déposez sur une assiette de service. Serez bien frais.