

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.