

# Verrine de melon à la ricotta et au jambon cru

# RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



20 minutes



Sans cuisson



4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 1 petit melon mûr
- quelques tomates cerises
- 200 g de ricotta\*
- 2 c à s d'huile d'olive fruitée
- quelques feuilles de basilic
- 4 tranches de jambon de Parme
- sel & poivre

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Couper le melon en deux et l'épépiner, puis prélever des billes à l'aide d'une cuillère parisienne.
2. Laver les tomates cerises et les couper en deux. Effeuille le basilic.
3. Dans un saladier, fouetter la ricotta avec l'huile d'olive, le sel et le poivre ; une fois crémeuse, la verser dans le fond des verrines et réserver au frais.
4. Dans un récipient, mélanger les billes de melon, les tomates cerises, les feuilles de basilic et arroser d'un filet d'huile d'olive, puis laisser mariner 30 minutes.
5. Dresser les tomates et le melon dans les verrines, ajouter dans chacune d'elles une tranche de jambon de Parme et déguster (bien frais) !

**Fenouil Sargé**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**Fenouil Université**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**Fenouil République**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**Fenouil Atlantides**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
4-6 avenue d'Hauouza  
02 85 29 29 69

**Fenouil Antarès**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Rond-point d'Antarès  
02 43 78 93 82