



© www.vision-plaisir.fr

Gaspacho de melon et jambon de pays

La fraîcheur pour préparer un été serein.

Les ingrédients pour la recette :

- 1 gros melon Charentais
- [4 tranches de jambon de pays](#)
- 100 g de chèvre frais
- 6 à 8 tomates cerises
- Feuilles de menthe
- Sel fin
- Cure dent

Pour 6 personnes

La réalisation de la recette :

Bon ! je reconnais, le melon est acheté auprès de mon primeur mais le jambon de pays est de ma fabrication. La recette [ici](#).

Couper le melon en deux et le vider de ses pépins. Ôter la peau et couper en morceaux votre melon. Garder 6 petits morceaux pour la présentation. Mixer la chair de melon avec le fromage de chèvre frais. Assaisonner de sel fin. Verser dans vos petits verres ou ramequins et les mettre au réfrigérateur pendant 1 heure. Pendant ce temps, réaliser des petites brochettes avec les morceaux de melon restant, le [jambon de pays](#) et les tomates cerises. Au bout d'une heure, sortir vos verres du réfrigérateur et déposer vos brochettes sur chaque verre. Ajouter, si besoin, une feuille de menthe pour apporter un peu de verdure. Servir bien frais.

Si vous souhaitez, laissez-moi un message ou une idée pour améliorer ce plat. Merci encore pour votre visite sur mon blog. De plus en plus nombreux à me faire confiance et cela me touche vraiment. Et n'oubliez pas de ne cesser jamais d'explorer vos limites culinaires. Thierry