

Méli mélo jambon cru melon



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 100 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
147898	Billes de melon Ø 20-24 mm 1 kg	500 Gramme
266565	Jambon cru de pays fumé tranché 26 x 19 g env.	400 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	5 Gramme
244553	Menthe douce hachée 250 g Bon-et-Engagé	5 Gramme
	Salade verte	100 Gramme
	Huile d'olive	2.5 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation les billes de melon dans un bac gastro entre 0 et +3°C pendant 2 à 4h
- 2 Détailler les tranches de jambon et découper les tomates cerises en deux
- 3 Dans une assiette, déposer 2 tranches de jambon, ajouter les billes de melon, les tomates cerises, la salade. Finir avec de l'huile d'olive, la ciboulette et la menthe ciselée
- 4 Réserver au frais 1 à 2h avant le service