



Brochettes de melon au fromage frais Chavroux et jambon de Parme

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 melon de grosse taille
- 4 tranches de jambon de Parme
- 80 g de pyramide de Chavroux
- 8 piques en bois d'environ 10 cm de longueur

1. A l'aide d'une cuillère « micro-billes », formez des billes de melon (*6 à 8 par personne*).
2. Etalez le Chavroux sur les tranches de jambon. Découpez le jambon en lanières et roulez une bille de melon dans chacune d'elles. Piquez 3 ou 4 billes de melon au chèvre et jambon sur chaque pique et dégustez autour d'un apéritif.
3. Quelques feuilles de menthe hachées ou du poivre peuvent être saupoudrés sur le Chavroux avant de rouler les billes pour assaisonner la préparation.

Truc et astuce

Vous pouvez varier le fruit et faire la même recette avec une pastèque ou un concombre. Présentez les brochettes à la verticale dans un joli pot de fleurs.