

# Recettes de cuisine

de Mamie Vera

## Préparation

Préparation 15 minutes  
Pour 10 à 12 brochettes selon la taille de votre cuillère parisienne

Coupez le melon en deux.  
Videz le melon de ses graines.  
Prélevez des boules de melon à l'aide d'une cuillère parisienne.  
Arrosez de porto et laissez macérer environ 10 minutes.  
Coupez les tranches de jambon de Bayonne en fines lamelles, et repliez-les en chiffonnade, ou en accordéon.  
Confectionnez les brochettes en alternant une bille de melon et le jambon, recommencez l'opération.  
Piquez les brochettes sur une moitié du melon évidé (voir photo).  
Réservez au frais.

## Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Une petite recette toute en légèreté, quand il fait chaud.  
Vous pouvez remplacer le jambon de Bayonne par du jambon de Parme, Serrano !!!  
et le Porto par du muscat !!!

## Ajouter un commentaire



## BROCHETTES DE MELON AU

## JAMBON DE BAYONNE



## Ingrédients

- 1 melon
- 4 cuillerées à soupe de porto
- 4 tranches de jambon de Bayonne
- piques en bambou de 15 cm
- 1 cuillère parisienne

