



4 personnes



10 minutes

Brochettes melon et jambon

- 1 melon
- 2 c. à soupe de Muscat
- 4 fines tranches de jambon cru
- Poivre
- Des piques à brochettes

- Coupez le melon en deux et épépinez-le. Coupez la chair du melon en gros morceaux, arrosez-les de muscat et laissez macérer quelques minutes.
- Pendant ce temps, coupez les tranches de jambon en fines lanières.
- Piquez les morceaux de melon avec une tranche de jambon enroulée sur chaque morceau.
- Parsemez de poivre et servez frais.