

CARPACCIO DE MELON



Ingrédients : (buffet pour 12 personnes)

1 beau melon
vinaigre balsamique rouge
ou blanc (si possible un bon
pas trop acide)
poivre du moulin
fleur de sel
2 c. soupe d'huile d'olive
copeaux de parmesan
basilic

Mise en place :

Couper le melon en deux Le peler et le vider. Couper la chair en tranches fines.
Répartir dans un plat.

Arroser de quelques gouttes de vinaigre balsamique

Ciseler quelques feuilles de basilic et couper quelques copeaux de parmesan.
Répartir sur le melon. Terminer avec un peu d'huile d'olive.

Laisser au frais.

Donner quelques tours de moulin à poivre avant de servir.