

Salade de melon

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- salade de mesclun
- une dizaine de mini tomates coupées en deux
- 8 tranches de jambon de Bayonne
- 1 melon
- 200g de billes de mozzarella
- 150g de mini coeurs d'artichaut Picard
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de basilic

- 1.** Faire bouillir une casserole d'eau et cuire les coeurs d'artichaut 5 minutes puis les égoutter.
- 2.** Couper le melon en deux, enlever les pépins et l'écorce puis le couper en cubes.
- 3.** Dans un saladier, mettre la salade avec le melon, les tomates, la mozzarella, le jambon et les coeurs d'artichaut.
- 4.** Dans un bol, préparer la sauce avec la moutarde, l'huile, le vinaigre et basilic.
- 5.** Ajouter à la salade et bien mélanger.

