



## Verrines de melon au jambon cru et ricotta

Difficulté : 

### Ingrédients pour 4 verrines :

- 1 petit melon
- Quelques tomates cerises
- 200 g de ricotta
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Basilic
- 4 tranches de jambon cru
- Sel & poivre du moulin

### Préparation :

Couper le melon, l'évider, retirer la peau et le couper en cubes.

Couper les tomates cerises en deux. Effeuille le basilic.

Dans un saladier, fouetter la ricotta avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Une fois crémeuse, la verser dans le fond des verrines. Réserver au frais.

Dans un récipient, mélanger les cubes de melon, les tomates cerises, les feuilles de basilic et arroser d'un filet d'huile d'olive. Laisser reposer 30 minutes.

Dresser les tomates et le melon dans les verrines puis ajouter dans chacune d'elles une tranche de jambon cru.

Servir les verrines de melon au jambon cru et ricotta bien fraîches.

**Bon  
appétit !**