

Billes de melon au jambon de Luxeuil sur granité au Macvin

Pour 4 personnes

Ingrédients

½L d'eau
100g de sucre
2dl de Macvin
1 melon
3 tranches de jambon de Luxeuil
3g de baies roses
quelques feuilles de basilic



Préparation

Chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition, ajouter le Macvin et les baies roses et réserver au congélateur. Faire ce granité la veille.

Couper le melon en deux, le vider et réaliser de petites boules à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne et réserver au froid.

Couper le jambon en fines lanières ainsi que le basilic.

Gratter le granité à l'aide d'une fourchette pour former des paillettes.

Remplir à moitié les assiettes creuses, ajouter les boules de melon, la julienne de jambon et le basilic.

Décorer avec des graines de baies roses et un bouquet de basilic.

Arroser de Macvin juste avant de servir.

Recette tirée du site www.cancoillotte.net