

Melon en billes, chips de jambon sec et éclats de gelée de porto



Shopping : Pour 4 personnes

- 1 grand melon
- 55 g de porto
- 2 g de gélatine
- 4 tranches fines de jambon sec

In process :

1. La gelée de porto (il en restera)

- *La veille, faire hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide au moins 15 à 20 min.*
- *Faire légèrement tiédir le porto, y dissoudre la gélatine égouttée. Bien mélanger.*
- *Chemiser un petit récipient de film plastique et y verser la préparation.*
- *Réserver au frais.*

2. Les chips de jambon

- *Couper des tranches en morceaux (enlever le surplus de gras si vous le souhaitez), et faire chauffer sur papier sulfurisé à 180/190 ° pendant 10 min environ (à surveiller).*
- *Laisser refroidir.*

3. Le dressage

- *Réaliser des billes de melon avec une cuillère parisienne. Les disposer dans les plats de service.*
- *Détailler la gelée de porto en tout petits dés. Les répartir sur le melon.*
- *Ajouter des chips de jambon, et déguster !*