

Brochettes de melon au jambon bellota

Pour une trentaine de brochettes

1/2 melon

3-4 tranches de [jambon bellota](#)

Huile d'olive

Quelques baies de poivre de kampot

3 brins de romarin

1 pot d'olives noires

A l'aide d'une cuillère parisienne formez des billes de melon. Mettez-les dans un pot ou un bol capable de les contenir, couvrez d'huile d'olive, ajoutez le romarin et les baies de poivre de kampot concassées. Mélangez et laissez macérer pendant 4 heures.

Effilochez les tranches de jambon bellota pour obtenir autant de morceaux qu'il y a de billes de melon.

Egouttez les billes de melon et formez les brochettes en effilant sur un pic une bille de melon au poivre de kampot, un morceau de jambon bellota et une olive noire.