

LES PETITES DOUCEURS (SUITE)

Soupe de melon au porto et au jambon de parme

Pour 6 personnes.

Ingrédients : 1 demi-melon - 2 c à s de porto - 1/2 citron - 3 tranches de jambon de parme.

Enlever les graines du melon. A l'aide d'une cuillère parisienne, prélever 6 boules de melon. L'éplucher, le couper en morceaux et le réduire en purée.

Ajouter le porto et le citron pressé.

Mettre dans des verrines. Mettre le jambon sur un petit pique avec la boule de melon.

Garder au frais avant de servir.

