



PÂTES FRAÎCHEUR AU MELON, JAMBON DE PARMÈ ET BASILIC

INGRÉDIENTS

- 250 g de pâtes (coudes rayés ou papillons)
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 2 melons à maturité
- 1 tranche de jambon de Parme de 1 cm d'épaisseur
- 1 bouquet de basilic
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- Le jus de 3/4 de citron
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge de bonne qualité
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 8MN
TEMPS TOTAL : 23MN

PRÉPARATION

Faites cuire les pâtes dans 2 litres d'eau bouillante, additionnée des 2 tablettes de bouillon de volaille. Lorsqu'elles sont al dente (pour le temps de cuisson, reportez-vous au mode d'emploi sur le paquet), égouttez-les et laissez-les refroidir.

Ouvrez les melons en deux. Éliminez les graines à l'aide d'une cuillère. Formez des petites billes de pulpe avec une cuillère parisienne (ou une petite cuillère).

Coupez le jambon en petits dés. Ciselez les feuilles de basilic.

Dans un saladier mettez les pâtes, les billes de melon, les dés de jambon et le basilic ciselé.

Faites une vinaigrette avec le jus de citron, le vinaigre et l'huile d'olive. Salez un peu et poivrez bien. Versez dans le saladier et mélangez bien.

Servez très frais en décorant avec une belle feuille de basilic.