



TAGLIATELLES DE MELON, CHIFFONNADE DE JAMBON, FIGUES ET PESTO

INGRÉDIENTS

- ½ melon charentais
- ½ melon vert
- 6 figues
- 100 g de chiffonnade de jambon
- 40 g de pignons de pin
- 40 g de copeaux de parmesan
- 4 à 6 cuil. à soupe de pesto
- 10 feuilles de basilic

PRÉPARATION

Épluchez les melons, retirez les graines et, à l'aide d'une mandoline, détaillez les melons en fines tagliatelles.

Dans une poêle très chaude, faites dorer les pignons pendant 3 à 4 min. Lavez et séchez les figues, puis coupez-les en quatre.

Disposez joliment les tagliatelles de melon, la chiffonnade de jambon et les figues dans chaque assiette. Saupoudrez de parmesan et de pignons de pin torréfiés. Arrosez de pesto. Salez et poivrez.

Juste avant de servir, ajoutez quelques feuilles de basilic.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 4MN

TEMPS TOTAL : 24MN