

Bouchées de melon à la poitrine fumée

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 1 melon
- 8 tranches très fines de poitrine fumée
- 2 feuilles de sauge (ou thym)
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 boîte de pics en bois (cure-dents)

Préparation :

Ouvrir le melon en deux et ôter les graines à la cuillère.

Coupez les demi-melons en quartiers et les retailler en morceaux de la taille d'une bouchée.

Ciselez très finement la sauge.

Retirez la couenne du lard fumé et couper les tranches en deux parties égales dans le sens de la longueur.

Enveloppez chaque morceau de melon dans une demi-tranche de lard fumé avec un petit filament de sauge (**attention, la sauge a un parfum très puissant ; il faut la doser ici assez faiblement pour qu'elle ne domine pas le goût de la préparation**).

Dorez ces bouchées à la poêle dans un fond d'huile sur toutes les faces.

Les piquez sur des pics en bois pour les servir en apéritif ou pour un buffet.