

SALADE D'ÉTÉ SUCRÉE, SALÉE

4 personnes

1 melon (épépiné, tranché en 8 parts en conservant la peau)

2 beaux brugnons ou pêches jaunes pas trop mûres

1 oignon rouge

Chou chinois ou batavia verte

Chiffonnade de jambon de Bayonne

4 belles tranches de burrata

Miel

Sel, poivre

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique.

Commencez par effeuiller et émincer quelques feuilles de chou coupez en rondelles l'oignon, faites de même avec la Burrata un bon centimètre et demi.

Disposez dans chaque assiette, le chou émincé et l'oignon.

Dans une poêle beurrée et chaude, placez les 8 tranches de melon les quartiers de 2 brugnons par personne, laissez colorer 2 mn de chaque côté, ajoutez le miel sous forme de filet sur les fruits, salez, poivrez légèrement.

Remuez la poêle pour que les fruits s'enrobent de miel.

Ôtez-les, puis disposez-les dans chaque assiette

Placez la burrata, puis la chiffonnade de jambon.

Déglacez la poêle avec le vinaigre balsamique, puis versez sur chaque préparation. Vous pouvez y ajouter des pignons de pin.

Il ne vous reste plus qu'à déguster.