

**Assiette italienne au melon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/07/assiette-italienne-au-melon-p1110754-r.jpg) **Pour 1 Croquant-Gourmand**

**- Quelques jolies feuilles de salade** [**sucrine**](https://recettes.de/sucrine) **et de** [**roquette**](https://recettes.de/roquette)  
**-** [**melon**](https://recettes.de/melon) **bien parfumé**  
**- 3** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomate-cerise) **rouges et fermes**  
**- 2** [**œufs de caille**](https://recettes.de/oeufs-de-caille)  
**- 3 mini** [**cœurs d’artichauts**](https://recettes.de/coeur-de-palmier)  
**- 3 Billes de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne**  
**- 2 tranches fines de** [**jambon de parme**](https://recettes.de/jambon-de-parme)  
**-** [**Basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- Huile d'olive à la tomate, ail et thym**

.  
Égoutter et sécher les billes de mozzarella, les enduire de quelques gouttes d'huile aromatisée.  
Faire cuire les œufs de caille pendant 4 minutes dans de l'eau bouillante.  
Les rafraîchir et les écaler.  
Bien égoutter les cœurs de palmier (les presser un peu pour enlever le maximum de liquide).  
Couper le melon en deux et retirer les graines.  
Tailler des tranches fines dans une moitié du melon et façonner des boules à l'aide d'une cuillère parisienne.  
Ciseler quelques feuilles de basilic.  
Couper les tomates cerises en deux  
Nettoyer, laver et essorer la salade.  
Disposer quelques jolies feuilles dans l'assiette et garnir avec tous les éléments préparés.  
J'ai juste aspergé de quelques gouttes d'huile aromatisée et d'un soupçon de fleur de sel.