

**Verrines de melon et jambon cru**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/09/verrines-de-melon-et-jambon-cru-p1200185-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 2 beaux** [**melons**](https://recettes.de/melon) **bien parfumés**  
**- quelques feuilles de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**-** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomates-cerises)  
**- billes de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella)  
**- 8 tranches très fines de** [**jambon cru**](https://recettes.de/jambon-cru) **- sel & poivre blanc**

**8 verrines**  
  
Peler et épépiner les melons.  
En couper la moitié d'un en tout petits dés.  
Mixer le reste avec quelques feuilles de basilic (à doser suivant le goût).  
Goûter et rajouter à l'envie une pincée de sel et de poivre blanc.  
Mélanger avec les dés de melon et répartir dans les verrines.  
Couper 6 tranches de jambon en petits dés.  
Tailler les deux dernières tranches pour obtenir 8 lanières.  
Distribuer les dés de jambon sur la purée de melon.  
Préparer 8 petites brochettes en enfilant tomates cerises, mozzarella et une lanière de jambon en accordéon.  
Piquer une brochette dans chaque verrine.  
Réserver au frais.