

**Verrines de melon et jambon cru**

 **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.