

Brochettes Melon, Mozzarella, Jambon italien & basilic

Quand vient l'heure de l'apéritif et qu'il fait chaud, on a souvent envie de quelque chose de frais et de léger. Voici une brochette toute simple et facile à réaliser. Pour un maximum de goût, il est préférable de les préparer la veille, mais on peut tout à fait les faire juste avant. Cette recette a été testée et approuvée au buffet d'anniversaire de ma maman.

Pour une trentaine de brochettes : Des pics à brochettes – 1 melon charentais mur – 2 paquets de chiffonnade de jambon italien – 2 paquets de petites billes de mozzarella – 1/2 bouquet de basilic frais.

A l'aide d'une cuillère à parisienne, faites des billes de melon (le reste pourra vous servir dans une salade de fruits). Réservez-en environ 30 (les plus belles).

Égouttez les billes de mozzarella. Lavez et essuyez vos feuilles de basilic et réservez-les.

Pour le montage, enfiler une bille de melon sur le pic, puis déchirez un morceau de jambon italien et roulez-y dedans un bout de basilic frais. Piquez sur la brochette et terminez par une bille de mozza. Recommencez autant de fois que possible.

Personnellement, je les dipose ensuite dans une verrine pour les arroser d'un filet d'huile d'olive fruitée.

Réservez au frigo au moins 1h (moi je préfère une nuit) et dégustez bien frais.

S'accompagne très bien d'un bon champagne brut de blanc (bien frais évidemment).

Gaspacho de melon

Même si c'est la fin de l'été, il reste encore quelques melons sur les étales. J'ai découvert cette recette quand je préparais le buffet de mon anniversaire. C'est frais et ça met en appétit !

Pour 6 à 8 personnes : 2 melon charentais murs – 2 tranches de pain de mie dans la croute – 120g de féta – 2CS de sauge émincée – 2CS d'huile d'olive extra vierge – Sel/Poivre

Préparez vos melon : retirez les pépins. Videz-les et placez-les dans le bol de votre blender.

Ajoutez le pain de mie grossièrement coupé et l'huile d'olive.

Mixez jusqu'à l'obtention d'une texture de smoothie. Si c'est trop épais, ajoutez un peu d'eau minérale.

Salez, poivrez et ajoutez 1CS de sauge. Mixez de nouveau.

Conservez au moins 2h au frais.

Au moment de servir, versez dans de petits verres (ou verrines), répartissez la féta émiettée dans chaque gaspacho et quelques morceaux de sauge émincée restante.

Et voilà, simple rapide et ça change du gaspacho traditionnel !

Salade féta, melon et roquette

C'est l'été. Il fait chaud et honnêtement manger quelque chose de lourd et chaud le soir ne me faisait pas vraiment envie. Le melon c'est de saison. J'adore la féta. C'est une combinaison assez magique en plus. Mais il faut la relever un peu. Alors de la roquette pour un côté poivré et un ingrédient secret pour l'originalité !

Pour 2 personnes (en plat principal) : 1 melon charentais – 100g de féta AOC – 1 grosse poignée de roquette – 1/3 de bouchon de fleur d'oranger – 2CS d'huile d'olive citronnée – 2CS de jus de citron bio – Sel – Poivre noir – 2CS de sésame doré

Dans un saladier, déposez la roquette propre et sèche.

Coupez le melon en 2. Retirez les pépins et à l'aide d'une cuillère à parisienne, détaillez tout le melon. Ajoutez les billes à la roquette.

Égouttez la féta, coupez-la en petits dés, puis ajoutez-la au reste de la salade.

Préparez la sauce dans un bol à part : Mélangez le jus de citron, l'huile d'olive, la fleur d'oranger, une pincée de sel et de poivre. Versez la sauce sur la salade. Mélangez bien. Saupoudrez de graines de sésame. Mélangez de nouveau.

Et voilà c'est prêt !

Si vous êtes un carnivore dans l'âme, vous pouvez ajouter quelques tranches de viandes de grison pour accompagner.

Salade au melon

Le melon, ça me fait tout de suite penser aux vacances. Souvent manger en dessert, il est très agréable dans une salade. Il apporte une fraîcheur et une pointe de sucre dans une salade un peu banale. Bon alors qu'est-ce qu'on y met ?

Pour 4 Personnes : 250g de billes de mozzarella – 250g de tomates cerises – 1 melon charentais – 4 cives (ou à défaut une dizaine de feuilles de basilic) – Huile d'olive – Jus de citron – Sel – Poivre.

Lavez vos tomates et coupez-les en 2. Réservez dans un saladier.

Égouttez vos billes de mozzarella et ajoutez-les aux tomates.

Préparez votre melon. Retirez les pépins. Faites des cubes de melon (si vous avez le temps, utilisez une cuillère à parisienne pour faire des billes de melon). Ajoutez ensuite le melon aux tomates et à la mozza.

Rincez les cives, et émincez-les. Disposez-les sur les légumes.

Préparez une sauce avec l'huile d'olive et le jus de citron (plus ou moins acide). Salez, poivrez et couvrez la salade.

Remuez-bien et servez frais !