Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Fagottini di parma con fichi e melone

Ingrédients

Préparation

Eplucher 4 figues bien mûres. Réserver. Disposer les tranches de parme deux par deux en croix. Au centre de la croix, placer la figue et replier les bords des tranches de jambon en 'aumonière', comme disent les chefs à la mode. Avec un peu d'adresse on peut ficeler les aumonières, donc, avec des brins de ciboulettes (on peut les ébouilanter, c'est plus facile). Découper le melon, l'épépiner et le mixer. Dresser les fagottini sur un plat en décorant de la purée de melon. Ajouter quelques gouttes de vieux vinaigre balsamique sur l'assiette.

Commentaires

1 melon de type Cavaillon Ciboulette (facutatif) / Persil plat (décoration)

Notes :