

Fleur de Melon et chiffonnade de Parme au caramel de Porto

2 personnes



1 petit melon rond (Cavaillon)
4 fines tranches de jambon de Parme
40 gr de cassonade
10 cl de Porto blanc
Pour la déco
1 petit morceau de pastèque sur lequel on placera une bille de melon ou quelques framboises et feuilles de mélisse, de menthe ou encore de verveine)
Décor 2 pipettes en plastique)

* Verser le porto dans une casserole, ajoutez la cassonade, porter à ébullition et laissez réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop pas trop épais.
Laisser refroidir et réserver.

* Eplucher et Couper le melon en deux, évier le centre en retirant les pépins.
Déposer la face tranchée à plat sur une planche et le découper en fines tranches (0.5 mm).

* Sur une assiette de service déposer les tranches de melon en les superposant en forme de cercle, terminer en plaçant 2 tranches verticalement au centre.

* Placer les 2 tranches de jambon de parme chiffonnées au centre et le brin de mélisse.

* Décorer le tour de l'assiette soit :

- En réalisant (à l'emporte-pièce) de petits disques de pastèque sur lesquelles vous disposerez des billes de melon réalisées à l'aide d'une petite cuillère parisienne.
- En déposant 3 framboises et quelques feuilles de verveine ou autre,
- Entourer de petites billes de melon faites à la cuillère parisienne,
- Ou autre encore...

Une fois cette entrée servie, utiliser la pipette remplis de caramel au Porto déposez quelques gouttes autour de l'assiette et installez la pipette sur le dessus afin que chacun puisse la répartir sur sa fleur de melon.