Macaron de mozzarella avec Prosciutto crudo San Pietro et tartare de melon

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

- 240g jambon cru San Pietro
- 16 bocconcini de mozzarella
- 2 melon
- à v. poivre

Préparation

1. Retirer les graines du melon, le couper en tranches, le peler et le couper en cubes de 4 mm.

2. Bien égoutter les boulettes de mozzarella et les couper en deux horizontalement. Tamponner l'intérieur avec du papier absorbant.

3. Les farcir avec une petite cuillère de cubes de melon, les fermer et les envelopper dans une demi-tranche de Prosciutto San Pietro. Les fixer avec une brochette en bois.

4. Conserver au réfrigérateur jusqu'à 5 minutes avant de servir. Assaisonner le melon avec une pincée de poivre selon votre goût.