Pâtes au melon

Plat froid

Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 576.75 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 300.0 gr Melon
- 300.0 gr Pates
- 3.0 p Basilic
- 2.0 cs Huile d'Olive
- 125.0 gr Feta
- 80.0 gr Gruyère
- 100.0 gr Salade
- 100.0 gr Jambon cru

Dans une casserole:
Mettre à bouillir l'eau et faire cuire les pates une fois l'eau à ébullition.
Egoutter et mettre à refroidir dans un saladier avec l'huile d'olives pour décoller les pates.

Dans le saladier:
Dans le saladier couper en dès le gruyère, la feta et le melon.
Couper en petits morceaux le jambon cru et le disposer dans le saladier.
Assaisonner avec le basilic frais coupé finement et du poivre

Le plat et prés à être déguster.

Conseil: S'il vous reste du jambon cru et du melon penser à faire une entrée en enroulant des quatiers de melon dans les tranches de jambon cru.