

Brochette de melon CAMBOZOLA



Ingrédients pour 4 personnes

250 g de **CAMBOZOLA**
400 g de cantaloup
180 g de jambon Serrano
1 bouquet de basilic
2 c. à soupe d'huile d'olive
Poivre concassé
Brochettes en bois ou en métal

Préparation

1. Couper le melon en tranches. Ensuite, couper la chair de la peau et couper-la en dés. Laver le basilic, le secouer pour le sécher et retirer les feuilles des tiges. Couper le **CAMBOZOLA** en cubes.
2. Enfiler le melon, le jambon Serrano, les feuilles de basilic et le **CAMBOZOLA** sur chaque brochette, puis déposer les dans une assiette. Arroser les brochettes avec de l'huile d'olive et du poivre.

Temps de préparation: environ 15 minutes.

Environ 1340 KJ, 320 kcal par portion.

Protéines: 14g; gras: 24g; glucides: 13g.

