



Melon mariné au jambon

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

1 melon (petit , de préférence cavaillon)

huile d'olive

3 brins de romarin frais

8 tranches de jambon sec

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le melon en deux et retirez la peau et les pépins. Coupez-le en tranches et mélangez avec un peu d'huile d'olive et le romarin.
- 2.** Couvrez et laissez reposer 1 heure à température ambiante. Retirez le romarin.
- 3.** Enveloppez chaque tranche de melon dans du jambon.