Melon Galia au filet de Saxe et au porto

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 melons (galia)
200 grammes de filet de saxe
2 verres de porto (Offley tawny)
menthe

Méthode de préparation

1. **Coupez les melons en deux et éliminez les pépins.**
2. **Coupez ensuite les demi-melons en tranches.**
3. **Disposez les tranches sur un plat.**
4. **Arrosez-les de Porto.**
5. **Disposez les tranches de filet de Saxe par-dessus.**
6. **Garnissez avec la menthe.**