

Granité de melon et chips de jambon cru

5 pers | 15 mn | 3 h

Les **ingrédients**

- 2 melons
- 20 glaçons
- 2 branches de basilic
- 5 tranches de jambon cru
- Poivre du moulin

La **recette**

Etape 1

Peler les melons, les épépiner et les découper en morceaux. Mixer le tout avec les glaçons

Etape 2

Hacher le basilic finement et l'ajouter à la préparation. Verser le tout dans un plat rectangulaire.

Etape 3

Mettre au congélateur pendant 3h en grattant avec une fourchette toutes les 30 mn.

Etape 4

Au moment de servir, ajouter du poivre et des feuilles de basilic frais.

Etape 5

Découper le jambon cru en lamelles et les étaler sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé. Recouvrir celle-ci d'une seconde plaque.

Etape 6

Enfourner à 230 °C (Th.7-8) pendant 10 mn.

Etape 7

Laisser refroidir les tranches et servir.