Salade de melon, halloumi grillé et Jambon

Les ingrédients

- 8 tranches de Jambon SUPERIEUR HERTA
- ½ pastèque
- 1 melons de Cavaillon
- 1 melon Galia
- 150g de cresson de fontaine
- 1 concombre
- 2 oignons rouges
- 2 pommes Granny Smith
- 120ml de yaourt grec
- 2 paquets de fromage Halloumi (2 x 225 g)
- Huile d’olive, menthe, noix, citron

Préparation:

- Pour la salsa de concombre, lavez les légumes et coupez le concombre, la pomme et l’oignon rouge en petits cubes. Mélangez-les dans un bol. Arrosez d’un filet de jus de citron. Réservez pour utilisation ultérieure.
- Mixez le yaourt grec avec la menthe, le jus de citron, un filet d’huile d’olive, le poivre et la fleur de sel jusqu’à obtention d’une sauce lisse. Rectifiez selon votre goût en ajoutant un peu de jus de citron. Coupez les melons en deux et prélevez des petites boules de melon à l’aide d’une cuillère parisienne.
- Coupez l’halloumi en fines tranches et faites-les cuire à sec dans une poêle jusqu’à ce qu’elles soient croustillantes.
- Disposez les petites boules de melon sur une assiette accompagnées de la salsa de concombre, des tranches de jambon SUPERIEUR HERTA, du cresson et de l’halloumi croustillant. Finalisez avec les noix hachées et le dressing à la menthe.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**