



Salade de cantaloup, prosciutto, mozzarella fraiche et sa vinaigrette au basilic

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#)



NOMBRE DE PORTION : 3-4

TEMPS DE PRÉPARATION :

15-17 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4-5 tasses de salade mesclun
- 1 1/2 à 2 tasses de boules de cantaloup
- 1 boule de mozzarella Fresca (150 à 170 grammes)
- 100 grammes de tranches de prosciutto

Vinaigrette :

- 1 tasse de feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 petit citron (zeste et jus)
- 1 1/2 c. table de miel ou sirop d'érable
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un plat de service, déposer la salade mesclun.
2. Déposer les boules de cantaloup. Si vous n'avez pas envie de faire des boules, des petits morceaux feront le boulot, ne vous en faites pas avec ça.

3. Déchirer les tranches de prosciutto et les déposer sur la salade.
4. Déchirer la boule de mozzarella Fresca et déposer les morceaux sur la laitue.
5. À l'aide d'un pied-mélangeur, réduire en purée tous les ingrédients de la vinaigrette.
6. Saler et poivrer légèrement la salade.
7. Au moment de servir, verser de la vinaigrette au goût.