



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Coupelle de melon en salade d'été .



*Ingrédients pour 1 personne :*

- 1 gros champignon de Paris
- 1 Rocamadour de 35 g
- 1/2 melon
- 1/2 tomate cœur de boeuf
- Huile d'olives, vinaigre
- Quelques crevettes fraîches
- Quelques feuilles de mâche
- Sel, poivre, curry, herbes de Provence

- Évider et couper en dés le melon, garder la peau qui servira de récipient
- Couper finement la tomate, le fromage de chèvre, le champignon, décortiquer les crevettes
- Mélanger tous les ingrédients et les déposer dans la coupelle de melon, saupoudrer d'herbes
- Préparer la sauce : mélanger le sel, le poivre, le vinaigre, l'huile puis le curry

*Astuce : La sauce au curry donne une légère saveur de noix*

