

# Hérisson aux fruits et jambon

CUISIMAGES

Réf :  
**6518**

Type :  
Amuse-  
bouches

Préparation :  
30 min  
Repos:

Cuisson :  
min

Coût :  
  

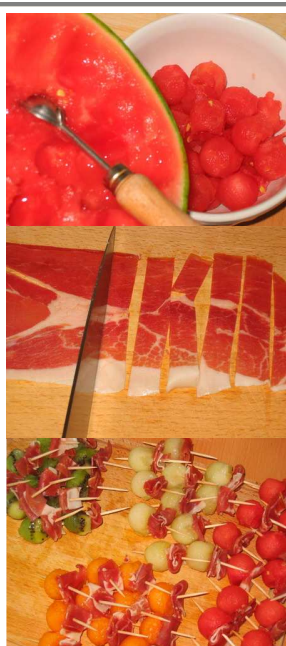
Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 4/6 personnes

- pastèque
- melon jaune
- melon orange
- kiwi
- jambon de bayonne



Préparez les boules de pastèque à l'aide d'une cuillère parisienne.

Faites de même pour les melons et les kiwis.

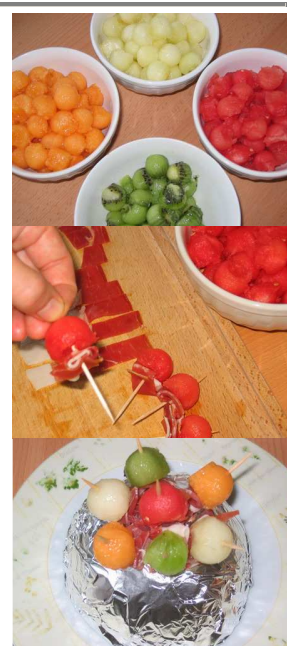
Coupez le jambon en lanières.

Enfilez jambon et fruits sur des cure-dents.

Préparez ainsi toutes les mini brochettes de fruits.

Recouvrez la peau du melon creusé avec du papier aluminium.

Piquez les mini brochettes en alternant les couleurs harmonieusement.



## Conseils

Si vous préparez à l'avance, réfrigérez les fruits séparément : le melon orange ainsi que le kiwi peuvent nuire aux autres fruits...

Utilisez les morceaux de fruits restants pour préparer un jus de fruit !

## Variante

### Vin