




Suggestion de présentation

## Ingrédients pour 10 personnes


Perles spéciales salade Les Essentiels	0.5	Kilo(s)
Tranches fines de jambon de Bayonne	0.6	Kilo(s)
Melon	0.35	Kilo(s)
Pastèque	0.4	Kilo(s)
Noix de cajou	0.2	Kilo(s)
Persil	0.1	Kilo(s)
Moutarde	0	
Menthe Fraîche	0	
Huile de colza	0.38	Litre(s)
Vinaigre de Xérès	0.13	Litre(s)
Sel et poivre	0	

## Les produits Panzani Food Service pour cette recette



**Difficulté**  


**Budget**  


**Préparation**  
 15 min



## Mise en œuvre

1. Cuire les pâtes Perles « Spéciales salade », égoutter et laisser refroidir avec un trait d'huile de colza.
2. Tailler les tranches de jambon de Bayonne en lanières et réserver au frais.
3. Confectionner la vinaigrette, hacher le persil et mélanger aux pâtes refroidies avec les lanières de jambon de Bayonne.
4. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.
5. Couper le melon en deux et l'épépiner, préparer la pastèque si besoin. Faire des cubes de melon et de pastèque.
6. Concasser grossièrement les noix de cajou.