

*Entrées froides à la viande*

Soda de sangria aux billes de cucurbitacées, speck d'italie et verveine

**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

416

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour le soda**

1 litre(s) **Sangria**
0.25 **Pastèque(s)**
1 **Melon**
1 **Melon**
1 botte(s) **Verveine**
4 tranche(s) **Jambon cru**
1 trait **Huile d'olive**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la sangria

- 1 Réaliser une sangria, ou en utiliser une toute prête achetée en commerce.
- 2 Ouvrir le siphon à soda. Enlever les premiers tubes et introduire la sangria jusqu'aux deux tiers du siphon.
- 3 Remettre les tubes et le bouchon. Réserver le siphon au réfrigérateur pendant plusieurs heures.

Étape 2

Préparation des billes de fruit

- 1 Couper les melons et la pastèque en deux.
- 2 Épépiner les melons.
- 3 Prélever des billes de chaque fruit à l'aide d'une cuillère parisienne et les réserver dans le bol de service.
- 4 Prélever ensuite quelques billes dans la part de pastèque.
- 5 Ciseler des feuilles de verveine.
- 6 Ajouter la verveine sur les billes de fruits et remuer un peu.

7 Poser de fines tranches de speck sur l'assiette de dressage.

8 Surmonter le speck d'une tête de verveine.

Étape 3

Dressage

1 Sortir le siphon du réfrigérateur.

2 Introduire une cartouche de gaz, siphon tête en bas, et remuer un peu.

3 Verser jusqu'à remplir la coupe de fruits.

4 Assaisonner d'un filet d'huile d'olive et de poivre.