

BIGOUDIS DE CRESSON

Pour 2 personnes

Préparation : 15 minutes- de 5€



Ustensiles :

- 1 saladier ou 1 bol
- 1 économe
- 1 casse-noix

Ingrédients :

- 4 tranches de jambon fumé
- 2 tranches de pastèque (ou de melon)
- 1 mug de cresson (100g)
- 1/2 mug de pecorino (ou comté) (50g)
- 4 noix
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

La nature nous offre parfois de fabuleux spectacle comme celui de ce dimanche matin. Echouée dans le lit, tel un cachalot, on peut dire que vous n'êtes pas à votre avantage avec votre short et vos bigoudis. Voici une petite recette adaptée à ces journées où l'on a juste envie de dormir...et manger.

1. Arrivée devant l'évier en chaussons troués, lavez et essorez le cresson.

2. Mettez-le dans un saladier. Vous rechigner à en chercher un ? Prenez un bol cela suffira. Assaisonnez avec l'huile, le sel et le poivre.

3. Tranchez quelques morceaux de pecorino avec votre économe. Du comté ou tout autre fromage fera l'affaire. Parsemez votre salade en résistant à l'envie d'aller vous recoucher. **4.** Disposez quelques morceaux de pastèque bien fraîche pour vous réveiller quelque peu. Écrasez les noix et ajoutez-les. **5.** Disposez ensuite le pecorino, le cresson et la pastèque au centre d'une tranche de jambon et enrroulez le tout.

6. Il ne vous reste plus qu'à aller vous recoucher avec ce petit plat pour sustenter votre faim.