

# Melon au Macvin du Jura

*et jambon de montagne sur granité de Macvin*

**INGRÉDIENTS**, 2 melons, 4 tranches de jambon de montagne,  
des tomates cerises, quelques feuilles de menthe



! **Vin conseillé** : Macvin du Jura,  
à servir entre 4°et 8 °C.

## Les accords parfaits

Souigné de dés de Comté et de quelques noix à l'apéritif, le Macvin du Jura sera déjà bien accompagné... Mais il sait aussi faire merveille en entrée avec un melon frais garni d'une fine tranche de jambon fumé. En cuisine, il sert le talent des plus fins cordons bleus, qui le réduisent en caramel délicat pour rehausser un foie gras. Au dessert, il accompagne un pain d'épices rafraîchi d'une glace vanille.



- 1 Couper en 2 un melon bien frais. Éliminez les pépins du cœur.
- 2 Versez du Macvin du Jura au cœur.
- 3 Laissez macérer au réfrigérateur 15 min.
- 4 Servir frais.