



Melon Galia au filet de Saxe et au porto



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 melons (galia)
200 grammes de filet de saxe
2 verres de porto (Offley tawny)
menthe

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les melons en deux et éliminez les pépins.
- 2.** Coupez ensuite les demi-melons en tranches.
- 3.** Disposez les tranches sur un plat.
- 4.** Arrosez-les de Porto.
- 5.** Disposez les tranches de filet de Saxe par-dessus.
- 6.** Garnissez avec la menthe.