

MELON SURPRISE

Septembre 2008 (Actualisé en juin 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 petits melons charentais
- ★ 1 pêche blanche
- ★ 1 nectarine jaune
- ★ 100 g de groseilles
- ★ 100 g de framboises
- ★ 1 citron vert
- ★ 40 cl de porto blanc (*)
- ★ 4 brins de menthe
- ★ 4 cuillères à soupe de cassonade

Ustensiles : Cuillère parisienne, Saladier

Préparation : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 11,90 € (soit 2,98 € par personne)



Recette :

Découper une calotte dans chacun des melons, côté pédoncule, en faisant un tracé en zigzag avec un couteau. Prélever la chair des melons avec une cuillère parisienne (à boule) en éliminant les pépins et sans percer la peau. Mettre les billes dans un saladier. Laver la nectarine, peler la pêche. Couper ces deux fruits en deux, ôter les noyaux et détailler la chair en dés, les ajouter dans le saladier, ainsi que les framboises, les groseilles rafraîchis et égrappées. Arroser avec le jus de citron, saupoudrer de sucre et mélanger délicatement.

Remplir les melons avec ce mélange et verser dans chacun d'eux 10 cl de porto blanc. Couvrir avec le chapeau et mettre au réfrigérateur. Servir bien frais en décorant avec des sommités de menthe et des mini-ombrelles.

Boisson :

La boisson est dans le melon (Porto blanc), les fruits eux-mêmes étant riches en eau. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.