

# SALADE FRAÎCHEUR AUX QUATRE MELONS

Juin 2005 (Actualisé en avril 2017)

## **Ingrédients (8 personnes) :**

- ★ 1 melon charentais
- ★ 1 demi-pastèque (melon d'eau)
- ★ 1 melon canari d'Espagne
- ★ 1 melon vert ovale d'Espagne
- ★ 4 brins de menthe
- ★ 4 cuillères à soupe de porto blanc
- ★ 4 grappes de groseilles
- ★ 1 citron vert
- ★ 1 cuillère à soupe de sucre roux en poudre

Ustensiles : Saladier, Cuillère parisienne

Préparation : 15 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 10,55 € (soit 1,32 € par personne)



## **Recette :**

Au fur et à mesure que les fruits sont préparés, les déposer dans un grand saladier.

Couper chacun des melons en 2, éliminer les pépins et prélever de petites boules dans la chair avec une cuillère parisienne. Extraire de petites billes dans la pastèque et ajouter à celles des melons. Saupoudrer de sucre roux et arroser avec le porto et le jus de citron vert. Bien mélanger. Décorer avec sommités de menthe fraîche, grappes de groseilles.

Mettre au réfrigérateur et consommer très frais avec des *langues de chat*.

## **Boisson :**

Un Porto blanc servi frais. (\*)

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