

Dés de melon au coulis de fraise

• Nombre de personnes : 4 • Difficulté : Facile • Temps de préparation : 20 mn • Temps de cuisson : 120 mn (macération)



AUBERGE RESTAURANT LA TABLE DU MEUNIER
Le Moulin – 49220 CHENILLE CHANGE

Ingrédients :

- 2 Melons
- 100g de sucre en poudre
- 20 cl d'Anjou blanc
- 2 graines de cardamome
- 250g de fraises parfumées
- ½ citron
- Feuilles de menthe



Préparation :

- Couper les deux melons en 2, puis les vider.
- Prélever toute la chair, puis faire des boules avec une cuillère à pommes parisiennes.
- Réserver au réfrigérateur les 4 moitiés vidées.
- Mettre les boules de melon dans un saladier avec la moitié du sucre en poudre, le vin blanc et les graines noires contenues dans les capsules de cardamome ; mélanger.
- Faire macérer 2 heures au réfrigérateur.

Réaliser le coulis de fraises :

- laver et équeuter les fraises, les passer au mixeur avec le reste du sucre en poudre et le jus de citron pour les réduire en coulis.
- Tamiser à l'aide d'une passoire.
- Réserver au réfrigérateur.
- Servir les boules de melon dans les coques de melon.
- Napper de coulis de fraises et décorer avec quelques feuilles de menthe.
- Servir bien frais.

Conseil du Sommelier

Un Coteaux du Layon Beaulieu, plutôt jeune et bien équilibré entre douceur et fraîcheur, accompagnera ce dessert rafraîchissant.