

Cocktail de fraise et granité de melon

Temps de préparation
10 à 20 minutes

Quantité
4 personnes

Les ingrédients

1 melon charentais jaune
150 g de sucre
400 g de fraises
50 g de glaçons
1 bombe de Chantilly
5 cl de Porto
Menthe fraîche

La préparation

Laver les fraises puis les équeuter. Les mixer avec 70 g sucre pour obtenir la consistance d'un coulis épais.

Séparer le melon en deux. Oter les pépins puis évider la chair à la cuillère. La mixer au blender avec le sucre restant, le porto et les glaçons pour obtenir la consistance d'un granité.

Répartir le coulis de fraises dans des verres de service. Ajouter du granité de melon et décorer, juste avant de servir, d'un nuage de Chantilly et une feuille de menthe

Bouchées de melon à la poitrine fumée

Quantité

4 personnes

Les ingrédients

1 melon

8 tranches très fine de poitrine fumée

2 feuilles de sauge (ou thym)

1 c à s d'huile d'olive

1 boîte de pics en bois (cure-dents)

La préparation

Ouvrir le melon en deux et ôter les graines à la cuillère. Couper les demi-melons en quartiers et les retailler en morceaux de la taille d'une bouchée.

Ciseler très finement la sauge.

Retirer la couenne du lard fumé et couper les tranches en deux parties égales dans la longueur.

Envelopper chaque morceau de melon dans une demi-tranche de lard fumé avec un petit filament de sauge (attention, la sauge a un parfum très puissant ; il faut la doser ici assez faiblement pour qu'elle ne domine pas la préparation).

Dorer ces bouchées à la poêle dans un fond d'huile sur toutes les faces.

Les piquer sur des pics en bois pour les servir en entrée apéritive ou un buffet.