



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Autour du melon .



Ingrédients :

- 1 melon frais
- Fromage frais ail et fines herbes
- Quelques lamelles de jambon fumé
- Sirop de citron vert
- Taboulé express

Préparation de la verrine :

- Préparer le taboulé : mélanger les légumes et la semoule
- Couper le melon en 2, retirer les pépins, couper quelques dés de melon
- Finir la découpe à l'aide d'une cuillère parisienne (pour faire de petites boules)
- Superposer taboulé, melon, fromage frais, et lamelles de jambon fumé

Préparation des billes de melons :

- Dans un verre récupérer les billes de melon. Verser dessus du sirop de citron vert puis de l'eau
- Mettre au congélateur en vérifiant que le verre n'éclate pas

Astuce : Remplacer le sirop par du jus de citron vert, rajouter de la glace pilée

