



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

. Méli - Mélo de melon et pastèque à l'eau de rose .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.c de cassonade
- 1 c.à.c de vanille en poudre
- 1 c.à.s de sirop d'agave
- 1 tranche de pastèque
- 1/4 de melon charentais
- 10 g de pignons de pin
- 2 c.à.s d'eau de rose
- 4 brins de menthe fraîche

- Couper, épépiner le melon et la pastèque en deux et couper en dés
- Placer les morceaux de melon et de pastèque dans un saladier
- Rincer les brins de menthe, les effeuiller, ciseler, et réserver quelques feuilles pour le décor
- Verser de l'eau de rose dans le saladier. Saupoudrer de cassonade
- Ajouter la poudre de vanille et la menthe ciselée. Mélanger le tout délicatement
- Couvrir d'un film étirable et placer 1 2 heures au réfrigérateur
- Faire dorer les pignons de pin dans une poêle anti-adhésive sans ajouter de matière grasse
- Mélanger les pignons de pin à la salade de melon, décorer des feuilles de menthe réservées
- Servir bien frais avec pour la gourmandise, une quenelle de crème chantilly maison

Astuce : Quenelle de chantilly : 10 cl de crème fleurette battue avec 1 sachet de sucre vanillé et 10 g de sucre

