

## MEON SURPRISE



### Exemple de menu

Gaspacho de betterave

Salade composée au poulet

Melon surprise

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : pas de cuisson
- Difficultés: 
- Coût: 
- Ustensiles à prévoir : 1 planche, 1 couteau, 1 c. à pommes parisiennes

Ingrédients pour 6 personnes :

- ✧ 2 petits melons
- ✧ 100 g de pastèque
- ✧ 80 g de fruits rouges (fraises, framboises, mûres, groseilles)
- ✧ Quelques feuilles de menthe (décor)

A l'aide d'un couteau pointu, ou mieux d'un couteau "déco fruit" couper les melons en deux parts égales en formant des dentelures.

Retirer les pépins avec une petite cuillère.

Avec une cuillère à pommes parisiennes, former des boules avec la chaire des melons et de la pastèque. Prendre soin de creuser sous les dentelures des melons afin de les conserver intactes. Se placer au dessus d'un saladier afin de recueillir tout le jus des fruits.

Ajouter les fruits rouges lavés et équeutés. Mélanger délicatement. Garder quelques mûres pour le décors.

Remplir les demi melons. Décorer avec les feuilles de menthe et les mûres restantes.

Servir très frais.

NB : Ce plat est une délicieuse entrée ou un dessert très frais.