



Dessert froid - Soupe de melons aux fraises

Séance du 05.07.2001 – Recette de Valentin Michoud

Pour 6 personnes

melon de Cavaillon	3
sucres glace	30 gr
feuilles de menthe	4 feuilles
fraises	250 gr

Recette

- 1- Couper les melons en deux parties
- 2- Vider les pépins
- 3- Avec une parisienne, prélever dans le chair du melon de petites boules et les réserver au frais.
- 4- Retirer le restant de chair et le mixer avec les feuilles de menthe et le sucre glace.
- 5- Réserver cette 'soupe' bien au frais.

Conseil : réserver les coques de melon dans le congélateur.

Présentation

Placer les boulettes de melon dans les demi sphères et répartir la 'soupe' de melon. Garnir le pourtour des melons de fraises et déposer une feuille de menthe.

PS des coupes givrées peuvent remplacer les coques de melons.

Bon appétit