

Gazpacho de melon

Ingrédients

pour Gazpacho de melon

- 1 melon
- 1 tomate mûre pelée et épépinée
- 1 pêche pelée
- 2 tranches de pain rassis
- quelques feuilles de basilic
- 1 c. à soupe de vinaigre de xérès
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de sucre
- sel, poivre

Résumé

A servir en amuse-bouche

Préparation

pour Gazpacho de melon

Récupérez la chair du melon, et de la pêche et coupez-la en morceaux. Versez le tout dans un mixeur avec la tomate coupée en dés ainsi que tous les ingrédients. Mixez jusqu'à obtenir une consistance homogène et liquide, en ajoutant de l'eau si le mélange est trop épais. Placez au frais plusieurs heures. Servez dans des cuillères apéritives avec un croûton et du basilic haché, ou une feuille de persil pour décorer.

Salade de melon et framboises

Ingrédients

pour Salade de melon et framboises

- 2 gros melons
- 150 g de framboises
- 3 tiges de menthe
- 50 g de gingembre frais
- 20 cl de jus de citron vert
- 3 c. à soupe de miel liquide

Préparation

pour Salade de melon et framboises

Épluchez et râpez le gingembre dans une grande casserole. Puis, versez-y le jus de citron et le miel. Portez à ébullition 2 min et laissez refroidir.

Ouvrez les melons, épépinez-les, puis prélevez leur chair avec une cuillère parisienne. Mettez ces billes de melon dans un saladier ou dans les écorces des melons. Ajoutez les framboises puis versez dessus le jus de citron aromatisé.

Mélangez et placez 1 heure au frais. Servez très frais avec des tuiles aux amandes.

Aspic de melons aux fruits rouges

Ingrédients

pour Aspic de melons aux fruits rouges

- 3 melons
- 400 g de framboises
- 250 g de groseilles
- 80 g de sucre
- 12 feuilles de gélatine
- 1 bouquet de menthe
- 10 cl de porto blanc
- sucre glace

Accord vin

pour Aspic de melons aux fruits rouges
- Un Vin fou (Blanc, Jura)

Préparation

pour Aspic de melons aux fruits rouges

Faites tremper la gélatine dans un saladier d'eau froide.

Dans une casserole, faites fondre le sucre dans 5 cl d'eau sur feu moyen.

Essorez la gélatine et délayez-la dans le sirop chaud, hors du feu. Laissez refroidir.

Ouvrez un melon, retirez les graines et prélevez dix boules de pulpe à l'aide d'une cuillère parisienne. Réservez-les au frais pour la décoration.

Retirez la peau du melon et mettez la chair dans le robot-coupe avec les autres melons pelés et épépinés.

Versez le porto et le sirop. Mixez de façon à obtenir une purée homogène.

Réservez quelques framboises pour la décoration et disposez-en une couche dans le fond d'un moule à bavaois.

Versez une couche de purée de melon et laissez gélifier au réfrigérateur une quinzaine de minutes. Dispersez le reste de framboises et recouvrez d'une couche de melon. Laissez prendre 15 à 20 min au réfrigérateur. Étendez les groseilles et recouvrez du reste de purée de melon. Faites prendre 6 h au réfrigérateur.

Démoulez au dernier moment en trempant le moule dans l'eau chaude.

Retournez sur le plat de service et décorez avec les groseilles, framboises et les boules de melons.

Ajoutez quelques feuilles de menthe et poudrez délicatement de sucre glace.

Salade de pâtes au melon, jambon et mozzarella

Ingrédients

pour Salade de pâtes au melon, jambon et mozzarella

- 200 g de pâtes
- 100 g de billes de mozzarella light
- 1 melon
- 60 g de jambon de Parme en tranches très fines
- 1 botte de basilic
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 c. à soupe de miel liquide
- 1 c. à café de zeste de citron vert
- 1 c. à soupe de jus de citron vert
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin

Résumé

Valeur calorique pour 1 personne : 199 kcal.

Préparation

pour Salade de pâtes au melon, jambon et mozzarella

Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les et passez-les brièvement sous l'eau froide.

Mélangez le vinaigre avec le sel, le poivre, l'huile, le miel, le zeste et le jus de citron vert. Egouttez les billes de mozzarella et mélangez-les avec 2/3 de la sauce aux pâtes.

Coupez le melon, retirez les graines et découpez des billes à l'aide d'une cuillère parisienne.

Découpez le jambon en lamelles.

Versez le reste de la sauce sur les pâtes et ajoutez les billes de melon.

Servez la salade dans des coupelles, décorées de jambon et de basilic.