

les recettes d'Alice

Granité de melon et crème mascarpone à l'estragon



Ingrédients

2 melons
250 gr de mascarpone
porto
estragon
100 gr de magret fumé

Matériel nécessaire

1 mixeur 4 verrines 1 cuil à boule pour melon

Préparation et réalisation

- 1- Couper un melon en deux, retirer les pépins, couper la chair en gros dés et mettre dans le bol du mixeur avec 4 c à s de porto et les feuilles de deux branches d'estragon. Mixer et verser dans un plat, mettre au congélateur. Au bout de 30 min casser la glace et répéter l'opération 2 à 3 fois.
- 2- Mélanger la mascarpone avec les feuilles 2 br d'estragon, saler et poivrer.
- 3- Dans le second melon faire des boules, en réserver 12 et mélanger les autres à la crème mascarpone.
- 4- Oter le gras sur les tranches de magret.

Conseils et astuces

Dans les verrines mettre un fond de granité, la crème mascarpone et dessus déposer des tranches de magret ainsi que des boules de melon.

Alice Délice

