

les recettes d'Alice

Fusillis aux billes de melon et à la fourme



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



12 minutes



facile

Ingrédients

450 gr de fusillis
1 bouquet de basilic
1 melon
200 gr de fourme d'Ambert
3 échalotes

6 c à s d'huile d'olive
50 gr de beurre
2 c à s de vinaigre balsamique
50 gr de noisettes

Matériel nécessaire

1 mixeur 1 cuillère parisienne

Préparation et réalisation

- 1- Cuire les fusillis dans un faitout avec une grande quantité d'eau salée, les égoutter, les faire refroidir.
- 2- Mixer les noisettes avec 50 gr de fourme, le vinaigre et l'huile.
- 3- Couper le melon en deux, retirer les pépins, avec la cuillère parisienne retirer le maximum de boules.
- 4- Eplucher les échalotes, les émincer. Couper en dés le reste de fourme. Ciseler le basilic.
- 5- Réunir tous les ingrédients dans un saladier et ajouter la sauce et bien remuer, assaisonner.

Conseils et astuces

Parfumer éventuellement d'huile de noisette.

Alice Délice

