

# les recettes d'Alice

## Compote de melon aux tomates cerise



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



15 minutes



facile

### Ingrédients

1 melon 5 feuilles de basilic  
200 gr de tomates cerise  
2 cl de porto  
120 gr de sucre

### Matériel nécessaire

1 cuillère à boule pour melon

### Préparation et réalisation

1- Laver et équeuter les tomates cerise. Couper le melon en deux, enlever les pépins et à l'aide de la cuil à boule détailler le melon en boule (ou couper la chair en dés)

2- Dans une sauteuse verser les tomates, les boules de melon, le sucre et le porto. Laisser mijoter 15 min en remuant de temps en temps.

3- Quand la compote est cuite la verser dans un saladier et ajouter les feuilles de basilic ciselées.

### Conseils et astuces

Cette compote peut se servir froide accompagnée de toast au jambon cru et d'une salade verte. Elle se conserve 3 jours au froid.

Alice Délice

