

les recettes d'Alice

Velouté de melon aux magrets fumés



8 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



5 minutes



facile

Ingrédients

1 gros melon, 1 melon vert
8 brins de persil
1 bâton de cannelle
1 c à s de miel
200 gr de magrets fumés

2 c à s de vinaigre balsamique
1 orange, 2 yaourts
gingembre en poudre
1 oignon rouge, poivre de Sichuan
clou de girofle, cardamome

Matériel nécessaire

8 verrines 1 cuillère à boule parisienne 1 mixeur

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher et épépiner les melons. Couper le melon vert en morceaux et l'autre faire des boules à la cuillère parisienne, puis récupérer le reste de chair.
- 2- Dans une casserole faire chauffer le jus de l'orange avec 3 graines de cardamome écrasées, 3 clous de girofle, 5 grains de poivre de Sichuan et le bâton de cannelle pendant 3 min. Retirer du feu et ajouter le miel.
- 3- Mixer les chaires de melon et ajouter les yaourts, l'oignon émincé, le vinaigre, 1 c à c de gingembre, le jus d'orange refroidi et filtré, assaisonner et mixer encore.

Conseils et astuces

Verser le velouté dans les verrines, puis ajouter les tranches de magret et les boules de melon et décorer avec le persil.

Alice Délice

