



Pastèque à l'estragon et poivre Sichuan

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1.500 g net de pastèque,
melon galia, melon miel
250 g de noix de cajou
3 pincées de curry
1,5 c. à c. de graines de
fenouil
2 bottes d'estragon
poivre de Sichuan
sel, sucre
d'huile d'olive
2 bottes de ciboulette
2 bottes de basilic
500 g de crème fraîche

MODE DE PRÉPARATION

- Ouvrir les melons, enlever les pépins et la chair des peaux et les couper en cubes ou en boules de différentes tailles à l'aide d'un coupe-boule.

Astuce : Mélangez les restes de melon très finement et réduisez-les en purée. Mélangez avec des glaçons et éventuellement de l'eau minérale et laissez bien refroidir jusqu'au moment de servir.

- Hacher grossièrement les noix de cajou et les faire rôtir dans une poêle avec du curry et des graines de fenouil. Laissez-les refroidir sur une assiette.
- Rincer l'estragon, le secouer et le hacher finement.
- Mélanger les boules de melon avec le sel, le sucre, le poivre de Sichuan moulu, l'estragon et l'huile d'olive et assaisonnez selon le goût. Incorporer les noix de cajou grillées.
- Rincer la ciboulette et le basilic, secouer et hacher finement.
- Mélangez la crème fraîche avec la ciboulette et le basilic et assaisonnez avec du sel.



Pastèque et melon à la fleur d'oranger

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1 pastèque
1 melon charentais
1 melon jaune
350 g de cassonade
le jus de 5 citrons
le jus de 4 oranges
3 cs d'eau de fleur
d'oranger
5 branches de menthe

MODE DE PRÉPARATION

Dans un grand saladier, mettez les jus de fruits, l'eau de fleur d'oranger, la cassonade et les branches de menthe entières.

Ouvrez la pastèque et le melon, retirez les graines et l'écorce puis coupez la chair en tranches. À l'aide d'un emporte-pièces, détaillez des formes dans les tranches de fruits.

Mettez le tout dans le saladier. Mélangez bien et laissez macérer au frais jusqu'au lendemain. Au moment de servir, retirez les branches de menthe.

