

Melon rôti au miel & glace au sarrasin.



6-8 pers. ⌚ 5 min



25 min



Un floc de Gascogne.



INGRÉDIENTS.

1 melon
1 pot de glace au sarrasin
1 c. à soupe de miel
1 citron jaune
30g de beurre
Graines de courge

PRÉPARATION.

1. Préchauffez le four à 160°C.
2. Epluchez le melon, retirez les graines et coupez-le en fins quartiers.
3. Pressez le citron et diluez le miel dans son jus.
4. Déposez les quartiers de melon dans un plat, arrosez-le de jus de citron et parsemez-le de noisettes de beurre.
5. Enfourez 15 à 20 minutes.
6. Torréfiez les graines de courge à la poêle.
7. Servez le melon avec une boule de glace au sarrasin et parsemez le tout de graines de courge.

Inspiration : Bretons en Cuisine



DES HALLES
ET DES
GOURMETS