Rosace de melon au granité de melon

22/08/2017 à 13h10

Par Scott Serrato

Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 melons de 400 g chacun, bien mûrs
- 4 grappes de groseille
- 4 pluches de verveine

Préparation :

- La veille du service, préparez le granité. Pelez un melon, éliminez les graines et les fibres du cœur; passez toute la pulpe au mixeur et versez-la dans un bac; faites prendre pendant la nuit dans le congélateur;
- Le lendemain, pelez les autres melons, coupez-les en deux, retirez les graines et les fibres avec une cuillère. Émincez régulièrement les demi-melons et disposez les lamelles en rosaces dans des assiettes creuses;
- Sortez le granité du congélateur et grattez-le avec une fourchette, répartissez le granité sur les rosaces, ajoutez une grappe de groseille et une pluche de verveine.

L'astuce du chef :

Vous pouvez aussi simplement ouvrir les melons en deux, retirer les graines et les fibres, garnir de granité de fruits rouges et déguster le tout à la petite cuillère. C'est ainsi une recette rapide et rafraîchissante, à déguster sans modération.