

CRÈME GLACÉE DE MELON

- 1 melon charentais jaune
- 1 citron
- 3 c. à s. de miel liquide
- 35 cl de crème fleurette
- Feuilles de menthe fraîche

Couper le melon en deux et enlever le cœur. Couper les deux moitiés en quartiers et retirer la peau. Découper la chair en morceaux et mettre dans un mixeur.

Presser le citron et ajouter le jus puis la crème fleurette et le miel. Mixer longuement.

Verser dans un plat en plastique avec couvercle et mettre au congélateur pendant une ½ heure.

Remettre le tout dans le mixeur. Remixer et remettre dans le plat en plastique et au congélateur pendant une ½ heure.

Renouveler l'opération 3 fois. La crème glacée devra être bien lisse. Laisser au congélateur jusqu'à ce que la crème soit ferme et vraiment glacée.

Déposer des boules de crème glacée dans de petites assiettes avec une petite feuille de menthe fraîche.

A consommer en entrée ou en dessert.

