



Verrine de melon aux fruits rouges et fleur d'oranger



Pour 6 verrines :

- 2 melons moyens
- 1 orange
- 1 citron
- 500g de fruits rouges (groseilles, framboises)
- 100g de sucre en poudre
- 5 feuilles de gélatine
- 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- quelques feuilles de mélisse (facultatif)

Presser l'orange et le citron. Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir. Couper les melons en deux, retirer les graines et prélever la chair avec une cuillère. Mixer-la avec les jus des agrumes, l'eau de fleur d'oranger, la mélisse ciselée et le sucre, afin d'obtenir environ 600ml de coulis. Chauffer la moitié du coulis de melon dans une casserole. Egoutter la gélatine et la dissoudre dans le coulis encore chaud, hors du feu, en. Ajouter le reste du coulis et fouetter pour bien mélanger. Laisser refroidir. Verser un tiers de la préparation dans 6 verres. Faire prendre au réfrigérateur puis répartir à la surface la moitié des fruits rouges. Recouvrir du reste de coulis et placer à nouveau au frais 6 heures minimum. Servir bien frais, décoré d'une grappe de groseille et d'un brin de menthe ou de mélisse.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !...

www.mirabellecuisine.canalblog.com