

Méli-mélo de melon et pêche

 Accompagné d'un

parts

6

préparation

20'

cuisson

/

Matériel :

Saladier, planche à découper, cuillère parisienne, économe.







Les Ingrédients

- 3 melons
- 5 pêches
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 citrons verts
- 5 branches de menthe fraîche

Les étapes



Étapes : [1] [2] [3] & [4]

1. Enlever la peau des pêches, et avec une cuillère parisienne faire des billes et les mettre dans un saladier. 
2. Couper les melons en deux et enlever les pépins. Faire des billes avec la chair et les mélanger aux billes de pêche. 
3. Presser vos citrons. 
4. Laver et ciseler la menthe et l'ajouter aux billes. Mettre le sucre vanillé et le jus de vos citrons verts. 
5. Présenter le tout dans les coquilles vides de vos melons.
6. Réserver au frais.



Vers une alimentation
#Durable #savoureuse #accessible #conviviale

