

exotique

Barbecue de melon et de gambas marinées

Pour 6 personnes : 1 melon de 800 g, 24 gambas, 8 citrons verts, 2 piments oiseau, 2 gousses d'ail, 2 cuil. à s de cassonade, 1 cuil. à c. de sucre semoule, 1 cuil. à s. de gingembre frais râpé, 2 cuil. à s. d'huile, sel, poivre.

Prép. : 25 min.
Cuisson : 2 min.

Décortiquez les gambas en conservant la nageoire de la queue. Mettez-les dans un plat creux avec 1 piment effrîté, l'ail haché, le gingembre, le sucre semoule, du sel, du poivre et de l'huile. Arrosez du jus de 5 citrons verts. Laissez mariner 30 min en remuant de temps à autre. À l'aide d'une cuillère parisienne, formez des billes dans la chair du melon coupé en deux et évidé. Pressez le jus des citrons restant dans une assiette. Ajoutez le piment effrîté. Dans une autre assiette, éparpillez la cassonade, ajoutez une pincée de sel. Trempez les billes de melon d'abord dans le jus de citron puis assez vite dans la cassonade. Alternez melon et gambas sur des brochettes. Passez-les à la braise d'un barbecue ou sous le gril du four très chaud pour caraméliser sans cuire. Servez avec un riz parfumé.

original

Assiette de melon aux jus d'agrumes

Pour 4 personnes : 2 melons (un petit de 500 g pas trop mûr et un autre de 800 g à point), 3 oranges à jus, 3 grains de poivre blanc, 125 g de framboises, 1 citron, 150 g de sucre.

Prép. : 25 min.
Macération : la veille
Cuisson : 15 min.

La veille, pelez le petit melon. Coupez-le en petits dés (on a 350 g de chair). Arrosez de jus de citron et poudrez de poivre. Confectionnez un sirop en portant à ébullition un mélange de sucre et d'eau (10 cl) que vous laissez cuire 10 min à découvert. Cuisez doucement les dés de melon dans le sirop 15 à 20 min (ils doivent être un peu transparents). Mixez la moitié des framboises avec le jus d'orange passé. Réservez 1 h au frais. Pelez le second melon, épépinez-le, coupez-le en lamelles très fines. Disposez-les dans des assiettes en forme de fleur. Dresser au milieu les dés de melon confits égouttés de leur jus. Ajoutez le jus d'orange. Décorez de framboises, servez aussitôt.

Conseil : Confectionnez des cocktails avec le sirop de macération du melon qui n'a pas été utilisé dans les finitions de la recette.

Et pourquoi pas...

Avec des charcuteries

✓ Tranches très fines de melon sur un lit de laitue, accompagnées de fines tranches de jambon sec (Parme, Bayonne, Serrano espagnol) ou de la viande de bœuf séchée (type brési du Jura ou viande des Grisons). Ou encore cubes ou billes de melon sur des brochettes, alternés avec du jambon.

Des desserts rafraîchissants

✓ En soupe : chair de melon tout simplement mixée et placée au frais, ou en billes macérées dans un vin doux infusé d'épices et mêlé de miel.
✓ Melon passé à la centrifugeuse mélangé à du jus d'orange et citron ou encore de l'orgeat, du

sirop d'anis.... Pour un cocktail tonique sans alcool.
✓ Poêlée de tranches de melon rapidement caramélisées dans un sirop épicié (anis, vanille...).

Des confitures

✓ Faites cuire 2 kg de melon dans un sirop (1 litre d'eau, 2 kg de sucre, 2 jus de citrons et les zestes). Laissez-vous également tenter par une confiture melon-poire ou melon-ananas.

Original

✓ En beignets : tranches épaisses trempées dans de la pâte à beignets (100g de farine, 10 cl de bière, 1 œuf entier et 3 blancs) puis frites. Sucrés, ils

vallée

Coupe de melon en sorbet aux fruits frais

Pour 8 personnes : 4 melons (3 moyens et un gros de 1,2 kg), 200 g de sucre, 2 citrons, 200 g de fraises des bois, 6 feuilles de menthe.

Prép. : 25 min.
Cuisson : 2 min.

Pelez le gros melon, épépinez-le et mixez la chair en purée fine. Mettez le sucre et 10 cl d'eau dans une casserole. Portez à ébullition doucement pour que le sucre fonde. Retirez ce sirop du feu. Laissez tiédir, ajoutez le jus des citrons et la pulpe de melon. Faites prendre en sorbetière. Partagez les autres melons en deux. Enlevez les graines. Moulez des billes dans la pulpe en y enfonçant une cuillère parisienne. Mettez les billes dans une coupe. Entreposez la coupe au frais pendant 1 h ainsi que les coques vides. Remplissez les coques de billes de melon égouttées, de boules de sorbet de melon, de fraises des bois. Arrosez de jus de macération. Décorez de menthe, servez aussitôt.

Conseil : si vous ne disposez pas d'une sorbetière, faites un granité. Mettez la pulpe sucrée au congélateur, remuez de temps en temps.

pourront être servis avec une crème anglaise aromatisée à la badiane; salés, ils accompagnent le pastis, à l'apéritif. En salade, avec des fruits de mer, du saumon, du crabe...

✓ En pannequets : tranches de melon, fromage et herbes, enfermées dans des feuilles de brick puis frites.

Mariages du melon et :

✓ Des herbes : menthe bien sûr mais aussi estragon, ciboulette, et surtout basilic.
✓ Des épices : anis vert, gingembre, poivre...
✓ Des liqueurs, alcools (pastis...) et sirops (orgeat...), d'autres fruits (en brochettes ou salade) : figue, pêche, abricot, pomelo, citron vert.