

Coupes de melon à la verveine

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Il vous faut pour 6 personnes

• 1 melon orange • 1 melon jaune • 10 feuilles de verveine + 6 pour la déco • le jus d'une orange

Couper les melons en deux, les épépiner.

A l'aide d'une cuillère parisienne, prélever autant de boules que possible dans les 2 melons.

Enlever la peau des melons et mettre le reste de la pulpe dans le blender avec le jus pressé de l'orange.

Mixer, puis passer au chinois la pulpe obtenue. Mettre cette pulpe filtrée et les boules de melons dans un grand plat avec les feuilles de verveine. Filmer et réserver au frais 2h.

Répartir les billes de melons dans des coupes, puis verser le jus (après avoir enlevé les feuilles de verveine) sans aller jusqu'en haut des fruits.

Décorer de feuilles de verveine pour une jolie présentation.