Les recettes de NOËMIE

CARPACCIO DE MELON

MENTHE BASILIC

INGRÉDIENTS

1 melon
100g fromage blanc
50g Canderel® Spécial Pâtisserie
quelques framboises
feuilles de menthe
feuilles de basilic
zeste d'un citron jaune

Préparer le melon

Sur une planche, découper les extrémités et éplucher le melon à l'aide d'un couteau à lame souple pour bien épouser la forme du fruit.

Ensuite, diviser le melon en deux et retirer les pépins.

Pour réaliser le carpaccio, faire des tranches très fines, celles-ci doivent être translucides.

Confectionner le mélange au fromage blanc

Dans un bol, mettre le fromage blanc (ou le yaourt nature). Ciseler finement les feuilles de menthe et de basilic. Ajouter les herbes au fromage blanc ainsi que le zeste d'un citron jaune et le Canderel® Spécial Pâtisserie.

Mélanger le tout.

Astuce : Pour encore plus de saveurs, ajouter les graines d'une gousse de vanille.

Dressage

Disposer au fond d'une assiette le fromage blanc assaisonné et l'étaler généreusement.
Par-dessus, déposer les tranches de melon roulées afin de donner du volume.
Parsemer le melon de feuilles de basilic et de menthe ciselées.
Enfin, pour donner de la couleur, compléter par des tranches de framboise ou autres fruits rouges.

Astuce : Il est possible d'utiliser un melon blanc ou même de réaliser cette recette avec de la pêche, de l'abricot ou de la nectarine.