

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 2 minutes
Réfrigération 3 heures

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
Coupez un melon en deux et ôtez les pépins.
Récupérez la pulpe et déposez-la dans le bol d'un mixer.
Mixez jusqu'à obtention d'une purée fine.
Versez-la dans un saladier.
Portez le jus de citron à ébullition dans une casserole.
Ajoutez les feuilles de gélatine essorée hors du feu et faites les fondre.
Versez le jus de citron dans la purée de melon et mélangez.
Montez la crème fleurette en chantilly ferme, ajoutez le sucre glace en pluie et continuez de fouetter.
Incorporez-la à la purée de melon.
Répartissez la mousse dans 4 verrines et réservez au réfrigérateur 3 heures au moins.
Coupez le second melon en tranches.
Servez les verrines avec les tranches de melon.

Source
Vie Pratique Gourmand n° 248/2012

Commentaires



J'ai modifié un peu la recette, en ajoutant 2 cuillerées à soupe de porto.
Une autre façon originale de manger le melon en entrée ou en dessert.
Mousse au goût étonnant, se déguste avec légèreté.
Différentes présentations, selon votre imagination.

Ajouter un commentaire



MOUSSE DE MELON



Ingrédients

2 melons
1 jus de citron
20 cl de crème
fleurette entière
très froide
30 g de sucre glace
2 feuilles de gélatine

