

DESSERT

SALADE DE MELON AU BASILIC ET AUX FRUITS ROUGES

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 gros melon
- 150 g de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles)
- le zeste et le jus d'un demi citron
- une demi gousse de vanille ou une cuillère à café d'extrait de vanille
- 75 g de sucre
- une poignée de basilic frais

Préparation:

Prélever le zeste du citron à l'économe et le couper en fins bâtonnets. Mettre dans une petite casserole le sucre, les zestes de citron et 15 cl d'eau, avec la demi-gousse de vanille fendue en 2 (si vous l'utilisez). Laisser bouilloter doucement pendant environ 15 min, jusqu'à ce que l'ensemble ait une consistance sirupeuse et que les zestes de citron soient bien confits.

Pendant que le sirop cuit, détailler le melon en petits morceaux et les mettre dans un saladier. Ajouter les fruits rouges lavés et séchés (couper les fraises en 2 si elles sont trop grosses).

Lorsque le sirop est prêt, éteindre le feu, ajouter au sirop le jus de citron (et l'extrait de vanille si vous avez pris l'option vanille liquide). Laisser refroidir un peu. On peut aussi ajouter quelques gouttes d'alcool au sirop (rhum, ou alors crème de framboise) mais ceci est facultatif. Verser le sirop sur les fruits. Ajouter les feuilles de basilic hachées. Mélanger délicatement.

Laisser reposer au moins 3 heures au frais pour que les parfums se mélangent bien.

Déguster bien frais.

