

Boules de melons et de fraises au muscat



25 + 10 mn



2h de repos



sans



30 mn



8 à 10

- ½ melon cantaloup ou charentais
- ½ melon blanc
- ½ melon vert
- 24 fraises assez grosses
- 15 feuilles de basilic
- 100 cl de muscat
- 60 g de sucre
- facultatif : petite lame de jambon de pays



- 1** Laver les feuilles de basilic ; les ciseler et réserver au réfrigérateur.
- 2** Coupez les melons en 2 ; enlever les graines puis faire des boules à l'aide d'une cuillère parisienne ;
- 2** Laver les fraises et enlever les queues ; si elles sont suffisamment grosses, faites des boules, si elles sont petites, les laisser entières.
- 4** Dans un grand saladier mélanger tous les fruits découpés.
- 5** Dans un bol, mélanger le muscat et le sucre ; arrosez les fruits de ce jus ; laisser macérer au moins 2h au réfrigérateur.
- 6** Dans chaque coupelle, alterner les boules de melon et de fruits et ajouter du basilic. Servir bien frais.

Remarque : cette entrée peut être modulée selon vos envies (ajout pastèque, avec ou sans jambon de pays) et la sauce peut aussi être faite avec du champagne.