

Melon au sirop de citronnelle

Pour vous faire toujours saliver, je vous propose cette petite recette, simple mais terriblement bonne.



2 melons
1 cs de jus de citron vert
Zeste d'un demi Cumbava
30 g d'eau
30 g de sucre
5 g de citronnelle
Glace à la mangue et fruit de la passion

Faire le sirop avec l'eau et le sucre en laissant infuser la citronnelle.
Il suffit d'un demi bâton de citronnelle.

Récupérez la pulpe du premier melon et la passer au blender avec le jus de citron et le zeste de cumbava.

Ajoutez le sirop une fois refroidi.

A l'aide d'une cuiller parisienne, faire des petites boules et les mettre de côté.

Au moment de servir, versez dans chaque verre un peu de soupe de melons, ajoutez les boules de melon et faire une jolie quenelle de glace.

Servez immédiatement.

Un pur régal, très frais, parfumé et totalement inattendu comme dessert de l'été.