

Fraîcheur de melon aux crevettes et pamplemousse rouge

Les ingrédients pour 4 personnes

2 melons
24 crevettes roses
2 pamplemousses rouges (red ruby)
4 c à s de ciboulette ciselée
Crème fraîche liquide à 15 % (ou entière)
Citron
Pignons de pins (une poignée)

Faire griller à sec les pignons de pin dans une poêle et les réserver.
Peler à vif les pamplemousses, séparer les quartiers de pamplemousse et couper chaque quartier en 2.

Couper chaque melon en 2 et faire avec une cuillère parisienne des petites boules de melon.

Mettre les boules de melon et les morceaux de pamplemousse dans un saladier et réserver au frigo au moins une heure.

Préparer la sauce : pour cela mélanger une part de jus de citron pour 2 parts de crème liquide. La dernière fois, j'ai mis environ 10 cl de crème pour 5 cl de jus de citron. Saler, poivrer et ajouter de la ciboulette ciselée.

Pour servir égoutter les boules de melon et les morceaux de pamplemousse qui auront rendu du jus dans le saladier et les mélanger avec la crème au citron. Ajouter les crevettes décortiquées. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et répartir dans des coupelles ou des verrines. Vous pouvez également vous servir des demi-écorces de melon pour la présentation.

Garnir avec les pignons grillés et un peu de ciboulette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>