

Sucettes de Melon glacées

On pourra noter cet été une météo plutôt "variable", à tendance "mauvais temps", c'est vrai.
Alors mettons le soleil sur notre table !
Je vous propose une recette apéritive rafraîchissante, gorgée de soleil et légère



Ingrédients :

1 beau melon, bien mûre
Un trait de jus de citron
50 g de sucre (ou plus selon votre goût et celui du melon !)
1 blanc d'oeuf

La veille: découper le chapeau du melon, évider les pépins et retirer la chair à l'aide d'une cuillère.

Congeler la chair (500 g) à plat dans un grand sac congélation et la coque séparément.

Le jour : Mettre dans le bol du Thermomix la pulpe congelée, le sucre et le jus de citron et programmer 2 mn vitesse 10.

Sans attendre, répartir le sorbet dans des petites empreintes silicone (48 petits fours par exemple) et piquer un petit bâtonnet de bois.

Mettre immédiatement au congé.

Au moment de servir, démouler les sucettes et les placer dans la coque congelée, qui gardera les sucettes au frais pendant l'apéro !

A savoir : Monter la vitesse progressivement de 3 à 10 pour ménager vos oreilles et faites tourner la spatule dans le bol durant le mixage pour homogénéiser la préparation.

A noter : Vous pouvez préparer votre melon et le congeler longtemps à l'avance et même en prévoir pour l'hiver si vous voulez !

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr