



Entrées froides aux légumes

Granité de melon et crème de mascarpone



3h05

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

3h

REPOS

371

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

2 Melon

180 ml **Vin blanc**

150 g **Mascarpone**

4 c. à soupe **Miel**

1 **Sel**

1 **Poivre**

4 c. à café **Basilic**

Étape 1

Préparation du granité de melon et crème de mascarpone

- 1 Couper les melons en deux et récupérer la chair.
- 2 La mixer avec le miel et l'alcool. Assaisonner de sel et de poivre.
- 3 Verser la préparation dans un saladier et mettre au congélateur pendant 3 à 4 heures.
- 4 Remuer régulièrement la préparation (toutes les 30 mn environ) avec une fourchette pour obtenir des paillettes.

Étape 2

Dressage

- 1 Au moment de servir, mélanger le mascarpone avec le basilic. Assaisonner de sel et de poivre.
- 2 Répartir le granité dans des ramequins. Garnir le dessus d'un peu de mascarpone. Déguster immédiatement.