

Salades et soupes de fruits

Gaspacho de melon et mousse lavande



2h17 **15 min** **2 min** **2h** **157**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gaspacho

3 Melon

Ingrédients pour la mousse

50 g **Lavande séchée**
1 **Sirop de lavande**
1 litre(s) **Eau**
14 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation des melons

- 1 Couper les extrémités des melons et les peler à vif comme des agrumes.
- 2 Couper les melons pelés en deux, les épépiner à l'aide d'une cuillère.
- 3 Tailler grossièrement les demi-melons, les réserver dans un saladier.
- 4 Verser les morceaux de melons dans le blender avec un fond d'eau. Fermer et mixer pour obtenir un velouté.

Étape 2

Préparation de la mousse de lavande

- 1 Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
- 2 Verser de l'eau chaude dans un saladier, y ajouter le sirop de lavande puis la lavande fraîche dans une boule à thé.
- 3 Laisser infuser 5 à 6 minutes.
- 4 Essorer la gélatine et la mélanger doucement à l'infusion de lavande.
- 5 Retirer la boule à thé contenant la lavande et transvaser

l'infusion dans un verre mesureur pour la verser dans le siphon.

- 6 Fermer le siphon et ajouter les cartouches de gaz.
Réserver au réfrigérateur au moins deux heures.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le siphon du réfrigérateur.
- 2 Remplir deux tiers des verrines de gaspacho de melon.
- 3 Compléter avec la mousse de lavande dans un mouvement circulaire, siphon tête en bas.
- 4 Décorer le plat de service avec du sucre coloré à la lavande et quelques fleurs de lavande.