

*Finger food*

# Loukoums de melon au muscat et chips de coppa



**3h25**   **20 min**   **5 min**   **3h**   **64**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour les loukoums

0.5 **Melon**  
6 g **Feuille de gélatine**  
0.5 c. à café **Poivre**  
8 tranche(s) **Coppa**  
8 feuille(s) **Basilic**  
10 cl **Muscat**

## Étape 1

### Préparation du melon

- 1 Faire tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide pendant environ 20 minutes.
- 2 Pendant ce temps, peler le melon à l'aide d'un couteau pour ne récupérer que la chair.
- 3 Couper le melon en deux, puis en retirer les graines à l'aide d'une cuillère.
- 4 Tailler ensuite la chair en tranches puis en cubes.
- 5 Puis passer le melon au mixeur en y ajoutant un peu de muscat jusqu'à obtenir un mélange lisse et réserver.

## Étape 2

### Préparation du melon au muscat

- 1 Chauffer le muscat quelques secondes au micro-ondes.
- 2 Ajouter la gélatine bien essorée, mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Verser ensuite le melon passé au mixeur et bien mélanger au fouet, puis ajouter une pincée de poivre de Java et mélanger à nouveau.

- 4 Chemiser le moule de papier film pour faciliter le démoulage.
- 5 Remuer la préparation pour l'homogénéiser, en verser un fond dans le moule. Puis disposer dessus quelques feuilles de basilic préalablement lavées et recouvrir avec le reste de l'appareil.
- 6 Recouvrir le moule de papier film, puis réserver au frais pendant 3 heures.

### Étape 3

#### Préparation des chips de coppa

- 1 Préchauffer le four sur la position grill.
- 2 Si les tranches de coppa sont grandes, en couper quelques unes en deux.
- 3 Les disposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner sous le grill pendant environ 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir les chips de coppa du four.
- 2 Sortir la gelée du réfrigérateur, la démouler. Parer les bords, tailler la gelée en gros cubes puis les déposer dans de petites assiettes.
- 3 Planter sur le dessus une chips de coppa. Servir à côté les chips de coppa restantes. Saupoudrer de poivre de Java.