



Melon farci au Muscat de Rivesaltes

Ingrédients pour 4 personnes :

2 melons

2 belles poires

2 pommes

2 citrons

50 gr de sucre

1/2 verre de muscat de Rivesaltes.

Petites feuilles basilic.

Préparation :

Coupez les melons en deux et épépinez-les.

Creusez délicatement à l'aide d'une cuillère Parisienne de préférence, afin d'obtenir de petites boules.

Arrosez de citron l'intérieur des melons. Réservez au frais.

Pelez, épépinez puis découpez en cubes les poires, les pommes.

Dans un saladier, laissez macérer pendant 20 minutes les cubes de fruit et boules de melon avec le sucre, le jus de 1 citron et le muscat.

Garnissez de salade de fruits les melons.

Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Au moment de servir, agrémentez de quelques feuilles de basilic, et si vous le souhaitez quelques framboises pour la couleur...

