

Cocktail de melon aux fruits de mer

Préparation : 30 mn, attente 2 h, cuisson 8 mn.

Pour 4 personnes.

4 petits melons charentais, 1 l de moules, 20 crevettes roses, 2 tranches de jambon cru, 1 citron, 1 oignon, 1 brin de menthe, 20 cl de vin blanc sec, 20 cl de crème liquide, sel, poivre noir.

Rincer et sécher les melons. Découper un chapeau sur chacun. A l'aide d'une cuillère parisienne, découper la chair en billes et régulariser les bords des coques avec une cuillère. Placer les coques et les billes au réfrigérateur pendant 2 h environ.

Brasser les moules sous l'eau froide. Eliminer celles qui sont cassées ou déjà ouvertes.

Placer l'oignon pelé et haché dans une sauteuse, ajouter les moules et verser le vin blanc. Chauffer sur feu vif.

Retirer les moules au fur et à mesure qu'elles sont ouvertes, les décoquiller et les mettre de côté.

Décortiquer les crevettes. Couper le jambon en morceaux.

Préparer la sauce : mélanger la crème fraîche liquide avec le jus du citron. Saler légèrement et poivrer. Ajouter 6 feuilles de menthe finement ciselées et réserver au réfrigérateur.

Au dernier moment, répartir les billes de melon, les moules, les crevettes et les morceaux de jambon dans les melons évidés. Poivrer. Décorer à l'aide de feuilles de menthe.

Servir très frais et présenter la sauce à part.

Prendre soin d'enfermer les coques et les billes de melon séparément dans des sacs en plastique, avant de les placer au réfrigérateur, leur parfum est envahissant.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.