

Melon givré

Congélation : 6h

Préparation : 15 minutes

Pas de cuisson

Pour 4 personnes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 melons
- 20 à 40g de sucre
- 1 citron vert



Préparation :

- 1- Couper les melons en 2. Epépiner-les.
- 2- Enlever la chair des melons et la mixer.
- 3- Ajouter le sucre et le jus du citron vert.
- 4- Placer dans un plat allant au congélateur. Et laisser congeler au moins 6 heures.
- 5- Etape facultative : Au bout de 3h, vous pouvez mixer encore une fois votre melon givré, pour qu'il soit plus "aéré" et le remettre au congélateur 3 heures.

Astuce : Vous pouvez le présenter dans les demi melons évidés, et les avoir préalablement coupés avec des bords en dents de scie.