

Entremet mousse au melon

Ingrédients

130 gr de biscuits sablés **250 gr de petits-beurre**

60 gr de beurre **100 gr**

500 gr de chair de melon

30 gr de miel

5 feuilles de gélatine

100 ml de jus d'orange

200 gr de fromage blanc

Mixer les biscuits et y ajouter le beurre fondu

Mettre le cercle sur un plat de service et fonder ce dernier avec les biscuits en tassant

Faire chauffer le jus d'orange et y dissoudre les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide et essorées

Mixer la chair du melon y ajouter le miel, le fromage blanc et le jus d'orange

Verser la préparation dans le cercle

Mettre au frais minimum 4 h

