

## **Billes de melon en gelée de muscat et sorbet melon**

Les ingrédients pour 4 personnes : prévoir de faire la gelée au minimum 3 h à l'avance

Sorbet au melon :

2 melons de Cavaillon de 400 g

8 cl d'eau

80 g de sucre en poudre

1 citron

Pour les billes de melon :

1 melon de Cavaillon

Gelée de muscat :

12,5 cl de muscat de Beaumes-de-Venise

7,5 cl de jus d'oranges fraîchement pressées

1 feuille 3/4 de gélatine

Quelques fruits rouges et des feuilles de menthe pour la déco

Préparation du sorbet : Porter à ébullition l'eau et le sucre pour obtenir un sirop léger, puis le laisser refroidir. Couper les melons en 2, les épépiner et prélever la pulpe. Il en faut 500 g. Mixer la pulpe, lui ajouter le sirop refroidi et le jus de citron, passer la préparation au chinois ( je ne l'ai pas fait) et mettre en sorbetière.

Préparation des billes de melon : Couper le melon en 2, retirer les pépins et faire des boules avec une cuillère parisienne. Répartir ces boules dans 4 verres.

Préparation de la gelée de muscat : Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Passer le jus d'orange au chinois pour retirer la pulpe et le mélanger au muscat. Dans une casserole chauffer légèrement la gélatine égouttée pour la faire fondre et l'incorporer au mélange précédent. Verser dans les verres sur les billes de melon et laisser prendre 3 h au frigo.

Pour servir, vérifier que la gelée est bien prise, poser dessus une boule de sorbet au melon et décorer avec des fruits rouges de votre choix et une feuille de menthe.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>