



VERRINE DE MELON ET GINGEMBRE CONFIT



Pour une dizaine de verrines:

Facile

10mn sans cuisson

1 melon

7 dl d'eau glacée

100 g de gingembre confit (70 + 30)

Éplucher le melon, en garder deux tranches épaisses pour les couper en cube et les enfiler sur des brochettes. Mettre le reste du melon, l'eau et 70 g de gingembre confit détaillés en petits dés dans le bol du blender et mixer longuement. Si le résultat vous semble trop épais, rajoutez un peu d'eau. Le mélange doit avoir la consistance d'un nectar de fruit. Verser dans les verrines et réserver au frais.

Faire des tranches dans le gingembre restant et les piquer sur une petite brochette. Décorer chaque verre avec une brochette.

Servir bien frais.