

Recette du melon caramélisé au miel et aux épices

Ingrédients : pour 4 personnes

2 melons charentais (pas trop mûrs), 45g de miel de lavandes crémeux, 1 pincée de cannelle en poudre, 1 pincée de gingembre râpé, de la glace à la vanille.

Préparation :

Couper la chair des melons en cubes. Dans une poêle, laisser caraméliser les cubes de melon dans le miel et les épices, pendant 8 à 10 minutes à feu vif (attention à ne pas laisser le melon tomber en compote).

Dans une assiette mettre au centre une boule de glace à la vanille et l'entourer du melon caramélisé tiède avec un peu de sirop de cuisson.

Bon appétit !

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.art-delices.fr