



Billes de melon caramélisées

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 beau melon de nos régions
- 250 g de sucre en morceaux
- 1 c. à c de jus de citron
- 3 c. à s d'eau minérale
- 1 c. à c de jus de citron
- Graine de sésame, pavot....

1. Réaliser des billes de melon à l'aide d'une cuillère parisienne. Sécher soigneusement les billes de melon à l'aide d'un papier absorbant.
2. Piquer les billes de melon sur des brochettes en bois, puis réserver.
3. Verser le sucre dans une casserole à fond épais, ajouter l'eau minérale, le jus de citron et placer sur feu doux. Faire cuire sans jamais mélanger jusqu'à formation d'un caramel ambré.
4. Retirer du feu aussitôt et ajouter le jus de citron afin de stopper la cuisson du caramel.
5. Plonger les billes de melon dans le caramel liquide. Laisser ensuite les billes de melon durcir dans un endroit sec.
6. Rouler les billes dans des graines de sésame, de pavot, dans de la menthe fraîche ciselée, etc.