DE-182

Melon en Gelée au Muscat et Son Sorbet

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- MELON(S)	2
- MUSCAT DE RIVESALTES	4 c à soupe
- JUS D'ORANGE	250 ml sans pulpe
- GELATINE	4 feuilles de 2 g
- SORBET	au melon (voir DE-93)
- AMANDES EFFILÉES	qq.

Recette:

- Faites ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide.
- Placez dans un caquelon le jus d'oranges et le muscat. Faites chauffer doucement.
- Ajoutez la gélatine essorée pour la faire fondre. Laissez un peu refroidir.
- Pendant ce temps, formez des billes de melon et placez-les dans des coupes à dessert.
- Répartissez le jus d'oranges dans les coupes à dessert sur les billes de melon.
- Laissez prendre au frigo pendant au moins 3 heures.
- Faites roussir les amandes effilées dans une poêle chaude. Réservez.
- Servez avec une boule de sorbet au melon (DE-93) et saupoudrez d'un peu d'amandes.

Remarque:

3 heures pour la prise de la géle au frigo