

## --- Le Melon ---

### Soupe Fraiche :

1 melon bien mur et 150ml de jus d'orange

Eplucher et épépiner le melon, mixer le melon, ajouter le jus d'orange et mixé a nouveau.

Servir très frais décoré de feuille de menthe

### Salade :

1 concombre, 1 melon, 1 petit bouquet de menthe, de l'huile d'olive, du vinaigre (fruité si possible), du sel et du poivre.

Eplucher, épépiner et tailler le concombre et le melon en petits dés. Laver et ciseler la menthe

Assaisonner avec une cuillère de vinaigre, une cuillère d'huile d'olive, du sel et du poivre.

### Sorbet :

2 beaux melons mûrs, 70 grammes de sucre (maximum ou édulcorant), le jus d'un demi citron, 200 mL d'eau

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau est le sucre.

En attendant, éplucher épépinez le melon, le mélanger au jus de citron et mixer.

Mélanger le melon mixé et le sirop.

Laisser refroidir et turbiner.

### Grillé :

1 beau melon pas trop mur, huile d'olive, sel, poivre

Eplucher, épépiner et couper le melon en 8. Badigeonner d'huile d'olive et assaisonnez.

Griller 5min au barbecue ou à la plancha