

## Apéritif



### pèri-cubes de melon au jambon de pays et au saumon fumé

Pour 4 pers.

- 1 melon Boule d'Or bien mûr
- 2 belles tranches de jambon de pays
- 2 belles tranches de saumon fumé

#### Préparation :

Couper en deux le melon. Retirer délicatement les pépins.

A l'aide d'une grosse cuillère, retirer les chairs sans abîmer l'écorce. Tailler la chair en cubes de 1 cm.

Enrober chaque cube de melon d'une lamelle de jambon et de lamelle de saumon en quantité égale.

#### Finition :

Maintenir avec un pic en bois, et dresser comme un hérisson sur l'écorce du melon retourné.

Entrée



## Soupe froide de melon et de pamplemousse rosé

Pour 4 pers.  
2 melons Boule d'Or  
bien mûrs  
2 pamelos à chair  
rosée et sucrée  
4 feuilles de menthe  
bien fraîches  
de bouteille de vin  
blanc moelleux

### Préparation :

Couper en quatre les melons. Retirer l'écorce et les pépins, et émincer les chaires. Peler les pamelos et détacher un à un les quartiers, et ôter les pépins. Répartir en intercalant les lamelles de melon et les quartiers de pamelos dans des assiettes creuses. Hacher les feuilles de menthe et saupoudrer. Recouvrir d'un film et laisser reposer une heure au réfrigérateur.

### Finition :

Juste avant de servir, recouvrir de vin blanc moelleux bien frais.

Plat



## rillade de filet de canard au melon et aux Pineau des Charentes

**Pour 4 per. Préparation :**

**2 melons Boule d'Or  
bien mûrs**

**2 beaux filets de  
canard**

**3 dl de Pineau des  
Charentes rouge**

**5 cl de crème liquide  
5 cl d'huile**

**Quelques gouttes  
de jus de citron**

**Sel, poivre**

Retirer les fines membranes sur les filets de canard puis les escaloper en 12 morceaux chacun. Couper les melons en quatre puis retirer l'écorce et les pépins. Tailler les melons en huit quartiers chacun, soit quatre par personne. Chauffer un grill, cuire les filets de canard rosé, saler et poivrer. Dans une poêle antiadhésive légèrement beurrée, chauffer vivement les quartiers de melon salés et poivrés, 3 à 4 minutes. Déglacer avec le Pineau rouge. Laisser réduire de moitié, puis ajouter la crème liquide. Laisser cuire 2 à 3 minutes, puis servir en accompagnement des filets de canard.

**Finition :**

Lorsque c'est trop sucré, rectifier l'assaisonnement avec le jus de citron.



Entrée



## salade de langoustines au melon

Pour 4 pers.

2 melons Boule d'Or  
bien mûrs  
32 petites

langoustines cuites au  
court bouillon

1 avocat bien mûr  
5 cl de jus de citron  
20 cl d'huile d'olive

300 g de salades  
mêlées  
Sel, poivre

**Préparation :**

Couper les melons en quatre. Retirer l'écorce et les pépins.  
Tailler la chair en fines lanières (julienne).

Séparer la tête des langoustines de la queue, puis les  
décortiquer. Couper l'avocat en 4 et retirer le noyau. Tailler en  
éventail chaque quartier. Confectionner la vinaigrette avec le  
jus de citron et l'huile d'olive mélangés.

**Finition :**

Disposer les salades mélangées et la vinaigrette dans des  
assiettes creuses. Parsemer la salade d'avocat  
assaisonné.

Repartir les langoustines et terminer en  
disposant deux tas de julienne de melon sur  
les cotés. Repartir le restant de sauce et  
décorer.



Dessert



## Melon glacé aux fruits rouges

**Pour 4 personnes**

**4 melons de 400 g Boule  
d'Or bien mûrs**

**150 g de petites fraises**

**150g de framboises**

**50 g de groseilles**

**(facultatif)**

**Sucre glace**

### Préparation :

Couper la base des melons afin de les maintenir bien droits. Couper le chapeau des melons. Retirer les pépins à l'aide d'une petite cuillère. Décoller la chair des melons en la laissant à l'intérieur.

Laver les fruits rouges délicatement puis les équeuter.

### Finition :

Ajouter les fruits rouges à la chair du melon avec un peu de sucre glace. Remettre les chapeaux sur les melons et servir avec un sorbet aux fruits rouges.