SALADE DE MELON, FRAMBOISES, MIEL ET MENTHE

Ingrédients :

- 1 gros melon (ou 2 petits)
- 1 barquette de framboises (125 g)
- 2 c à s de miel liquide
- ½ citron
- 8 à 10 feuilles de menthe fraîche

Recette :

1. Ouvrir le melon en deux, ôter les graines puis prélever des billes à l'aide d'une cuillère parisienne. A défaut de cuillère parisienne, couper les demis-melons en quartiers et enlever la peau (passer la lame du couteau entre la peau et la chair). Tailler la chair en petits dés.
2. Laver, sécher et ciseler la menthe.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :
http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...

©Philippe DUFOUR / Interfel