



BROCHETTES DE MELON ET GINGEMBRE AU MIEL



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 5 mn

Pour 4 personnes:

1 petit melon

Quelques lamelles de gingembre confit

1 càs de miel d'acacia

Couper le melon en cubes d'environ 1 cm de côté.

Tailler les lamelles de gingembre à la dimension des cubes et les chutes en très fins bâtonnets.

Réserver séparément.

Enfiler les cubes de melons et les lamelles de gingembre sur des brochettes dont la longueur ne dépasse pas les bords de la poêle qui va servir à la cuisson.

Dans une poêle à feu pas trop vif, chauffer le miel et dès qu'il blondit, poser les brochettes en les retournant régulièrement pour bien enrober les fruits.

Disposer 2 ou 3 brochettes sur l'assiette en les faisant se chevaucher et parsemer quelques bâtonnets de gingembre autour.