



## **MELON A LA CHANTILLY REGLISSEE AUXFRUITS ROUGES**



**Facile**

**Préparation: Quelques minutes**

**Cuisson: sans**

**Pour 4 personnes:**

2 melons

125 g de fraises

125 g de framboises

125 g de groseilles

15 cl de crème fleurette

1 càs de sucre glace

½ càc de poudre de réglisse

Couper les melons en 2 et les épépiner.

Laver les fraises avant de leur enlever la queue. Les essuyer et couper les plus grosses en morceaux.

Les mélanger avec les groseilles égrappées et les framboises.

Réserver au frais en ayant pris soin de conserver quelques fruits pour la garniture.

Au batteur, monter le crème en chantilly. Lorsqu'elle commence à durcir, en continuant à battre, ajouter le sucre glace en pluie puis la poudre de réglisse.

Lorsque la chantilly est prête, incorporer délicatement les fruits.

Garnir l'intérieur des melons et décorer avec les fruits réservés.

Servir bien frais.