

## Verrines de Melon & Granité de Tomates



**Pour réaliser cette recette, il vous faut...**

- Pour 4 personnes -
- 4 tomates
- 1 melon
- Epices telles que du piment, du paprika...
- Persil ou basilic
- Sel & Poivre

**Go !**

- \* Plonger les tomates dans l'eau bouillante de façon à faciliter l'épluchage.
- \* Couper les tomates en morceaux grossiers, sans oublier d'enlever les pépins. Les mixer.
- \* Ajouter les épices souhaitées (piment doux pour ma part), assaisonner et mélanger.
- \* Placer le tout au congélateur, 4h minimum, et mélanger à la fourchette de temps en temps de façon à créer des paillettes.
- \* Couper le melon en 2 et ôter les graines. Réaliser des billes à l'aide d'une cuillère parisienne ou bien couper des petits morceaux.
- \* Ajouter un peu de granité juste avant de servir et décorer avec des feuilles de basilic ou saupoudrer de persil.