

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.