



Melon rôti à la lavande



Recette un peu tardive pour la saison mais les billets en attente de publication s'accumulent et je n'ai que peu de temps en ce moment pour les rédiger. C'est la rentrée quoi... Je vous propose aujourd'hui deux recettes pour le prix d'une, des recettes simplissimes destinées à utiliser rapidement un melon un peu trop mûr. La première consiste à faire rôtir des côtes de melon, parsemées de graines de lavandes et caramélisées à la cassonade, à déguster en dessert encore tiède. Je n'avais jamais mangé de melon chaud, c'est original et très différent en goût, mais c'est pas mal du tout !

Ingrédients (pour 2 à 4 personnes) :

- 1/2 gros melon mûr
- 2 - 3 cuil à soupe de cassonade
- quelques graines de lavande séchée

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Laver soigneusement le melon entier pour enlever toute la terre, car on gardera la peau. Couper le melon en deux, évier les pépins de chaque moitié. Réserver un demi-melon pour la deuxième recette (ou vous pouvez tout utiliser si vous n'en choisissez qu'une !).

Couper le demi-melon en côtes de taille régulière. Saupoudrer chaque côte d'un peu de sucre. Disposer les côtes sur un plat à four anti-adhésif. Parsemer de graines de lavande.

Enfourner, mettre le four sur la position gril et laisser cuire une dizaine de minutes, voire moins. Stopper la cuisson lorsque le melon commence à colorer.

Servir chaud.

Le 22 Septembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/09/22/index.html>