



# Melon mariné à la verveine citron

Smothie melon Floc blanc et gingembre

## INGREDIENTS

- 1 gros melon de Lectoure bien mûr
- 20g de gingembre frais
- 2 brins de verveine
- ½ citron jaune
- 1 trait de floc blanc
- Quelques fleurs de décoration
- Des glaçons



RECETTE DE LA CHEFFE  
CHARLOTTE LATREILLE



## PRÉPARATION

Peler et vider le melon. Détailler des cubes réguliers. Réserver les parures.

Ciseler finement la verveine.

Dans un bol mélanger les cubes de melon, la verveine, le jus et le zeste du citron.

Ajouter un trait de floc blanc, mélanger et réserver au frais.

Mixer au blinder les parures avec un peu de gingembre taillés en brunoise, un filet de jus de citron et les glaçons.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.

Dresser joliment les cubes et le smothie de melon.

Ajouter quelques morceaux de gingembre très finement taillés et les fleurs de décoration.

Déguster bien frais.

les tables du gers



Château Bellevue  
19 rue Joseph Cappin  
32150 CAZAUBON  
Tél.: 05 62 09 51 95