



SOUPE DE MELON DE GRANS, SEL DE JAMBON DU PAYS DIGNOIS ET GRANITÉ AU PORTO

INGREDIENTS POUR 2 PERS.

- 1 Melon des AHP ou PACA,
- 50 g Jus de Citron Jaune,
- 100 g de Jambon cru du Pays Dignois
- 10 feuilles de Basilic Nain
- Huile d Olive des AHP,

Granité de Vieux Porto :

- 1 Litre de Vieux Porto Rouge,
- 50 g de vinaigre de Framboise,
- 30 g de sucre semoule,
- 1 g de Poivre Noir Moulu.



Nous revoilà de retour après cette période de calme du à ce méchant virus ! Pour faire face à ces chaleurs qui persiste en Provence depuis quelques jours, je vous propose une recette très simple et rafraichissante qui va ravir vos convives ! Place à la recette !

1. Epluchez le melon, Coupez le en deux, évidez le puis taillez des tranches fines dans une des 2 moitiés. Avec les fines tranches, réalisez une rosace au fond d'une assiette. Réservez au frais. Coupez la seconde moitié en gros dés et mixez jusqu'à obtention d'une texture lisse. Ajoutez le jus de citron puis mixez à nouveau . Débarrassez dans un récipient et placez le dans un bol au réfrigérateur.



2. Dans une casserole, portez le Porto à ébullition puis faites le flamber. Ajoutez le sucre, le vinaigre et le poivre ; mélangez puis débarrassez dans un plat. Laisser Refroidir à température ambiante puis placez le plat dans un bac du congélateur. Lorsque la préparation est congelée, grattez la à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir la texture d'un granité. Replacez au congélateur.

3. Préchauffer le four à 90°C. Placez les tranches de jambon cru sur une plaque et enfournez pour environ 1/2 heure. Les tranches doivent être bien sèches et cassantes. Débarrassez sur une grille et laissez refroidir. Mixez le jambon dans le bol d'un robot ou concassez le finement à l'aide d'un couteau. Débarrassez et conservez dans un endroit sec .

4. Assaisonnez la rosace de melon avec un filet d'huile d'olive, saupoudrez avec le sel de jambon. Disposez harmonieusement les feuilles de basilic et disposez une belle cuillère à soupe de granité de Porto. Mélangez la soupe fraîche de melon et présentez la dans un petit pichet. Versez la soupe dans l'assiette lorsqu'elle est posée sur la table.



Bonne réalisation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic> .D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec :

Etal des trois Vallées



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Dignamik



