



4 personnes



15 minutes



5 minutes

- 2 melons
- jus d'un citron
- 20 cl de crème froide
- 30 g de sucre glace
- 2 feuilles de gélatine

Mousse de melon

Mettez à ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Coupez en deux les melons et ôtez les pépins. Taillez des cubes avec une moitié de melon et réservez au frais. Prélevez la pulpe sur le reste puis déposez-la dans un mixeur. Mixez jusqu'à l'obtention d'une purée fine et versez dans un saladier.

Dans une casserole, portez le jus de citron à ébullition. Hors du feu, incorporez les feuilles de gélatine essorées et faites-les fondre. Versez le jus de citron dans le melon et mélangez.

Montez la crème en chantilly en ajoutant progressivement le sucre glace. Intégrez-la délicatement à la purée de melon.

Versez la mousse dans les verrines et réservez au frais 2 heures.

Au moment de servir, déposez les morceaux de melon sur les verrines (et même une couche de chantilly pour les plus gourmands).