



Le cappuccino à la pastèque

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Pas de cuisson. Frais : 1 heure.

Ingrédients

Pastèque : 1 tranche d'environ 1 kg
Huile d'olive : 5 à 10 cl
Jus de citron : 1/2
Echalotes : 3
Ail : 1 gousse
Crème fleurette : 25 cl
Sel, poivre, mélange de 4 baies

Matériel

un couteau pointu
une planche à découper
un mixer
un chinois
un siphon



Réalisation > la préparation

1. Placer le corps du siphon dans le congélateur pendant 15 minutes.
2. Couper la chair de la pastèque en cubes et les placer dans le mixer avec l'huile d'olive, le jus de citron, les échalotes, le sel et le poivre. Bien mixer le tout.
3. Ajouter la crème fleurette bien fraîche et mixer plus longuement.
4. Passer la préparation au chinois afin de la lisser au maximum.
- s'il vous restait des petits grains après mixage, ils obstrueraient la canule du siphon plus tard et vous créeraient des soucis au moment de servir -

Réalisation > le frais

5. Verser la crème filtrée dans le corps bien froid du siphon, refermer l'ensemble et installer une ou deux cartouches argentées selon sa contenance. Secouer vivement le siphon pour bien répartir le gaz et réserver au frais pendant au moins une heure.
- 1 cartouche argentée pour un siphon jusque 50 cl, ou 2 cartouches argentées pour un siphon de contenance supérieure -

Service

6. Servir dans des verres ou des ramequins transparents qui laisseront voir la jolie couleur orangée, et donner un tour de moulin aux 4 baies.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com