



CRUMBLE DE MELON AU MIEL ET À LA MENTHE

INGRÉDIENTS

- 2 petits melons débités en billes
- 2 à 3 cuillères à soupe de miel
- 2 feuilles de menthe émincées
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- cassonade (facultatif)
- Pour le crumble :
- 2 cuillères à soupe bombées de beurre pommade salé
- 75 g de farine à levure incorporée
- 1 pincée de sel
- 40 ml de lait
- parmesan râpé(facultatif)
-

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 35MN

TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 190°C. Dans une poêle, faites revenir gentiment les billes de melon et le miel. Lorsque le jus du melon s'épaissit, ajoutez la menthe émincée et le vinaigre balsamique. Goûtez et si l'ensemble ne vous paraît pas assez sucré, ajoutez 1 cuillère à café de cassonade. Remplissez les petites terrines allant au four.

Préparez le crumble : mélangez le beurre pommade et la farine pour obtenir une pâte sablée. Ajoutez le sel et le parmesan râpé(1 grosse c.à soupe). Mélangez puis ajoutez le lait pour obtenir une pâte molle. Répartissez-la sur le melon.

Glissez dans un four préchauffé à 190°C durant 30 minutes. Servez ce crumble avec du jambon cru et une salade assaisonnée d'une vinaigrette au balsamique.