



# VERRINE DE MELON À LA NOIX DE COCO

## INGRÉDIENTS

- 1 melon de taille moyenne
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de noix de coco râpée
- 20 cl de crème liquide épaisse
- 1 cuillère à soupe de lait
- 2 feuilles de gélatine

## PRÉPARATION

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Placez la brique de crème liquide au congélateur pendant dix minutes, cela permettra une meilleure tenue de la chantilly.

Coupez le melon, épépinez-le et ôtez-lui sa chair. Placez celle-ci dans un bol mixeur avec le sucre et la noix de coco. Mixez jusqu'à l'obtention d'une belle purée sans morceaux.

Égouttez la gélatine, faites-la dissoudre dans le lait chaud puis ajoutez-la à la purée de melon.

Montez la crème en chantilly bien ferme avec une pincée de sel.

Intégrez délicatement la purée de melon à la chantilly. Versez cette préparation dans des verrines, saupoudrez de noix de coco et placez au réfrigérateur pendant 4 heures.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**  
**TEMPS TOTAL : 20MN**