



Tartelette estivale aux melons

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

15 minutes

★★☆



LES INGRÉDIENTS

1kg de boules de melons et pastèques
200g de préparation pour crème pâtissière Jean Ducourtieux
500g de lait
Infusion verveine

LA RECETTE

Crème pâtissière parfumée à la verveine

1. Chauffer le lait avec la verveine et laissez infuser 5 minutes.
2. Laisser refroidir.
3. Au batteur, mélanger la préparation pour crème pâtissière et le lait parfumé à la verveine pendant 5mn.

LE MONTAGE

1. Pocher 70g de crème pâtissière sur un fond sablé.
2. Répartir harmonieusement les billes de différents melons et pastèques.
3. Décorer de feuilles de menthe.

Suggestion de présentation : Décorer de quelques feuilles de menthe ou de verveine.

Petit + : Pour plus de gourmandise, ajouter un filet de miel d'acacia sur votre tartelette. Quelques fleurs comestibles feront le plus bel effet.