



# 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.