

Carpaccio de melon et canard fumé, granité au basilic



Ingrédients :

- 1/8 de melon par personne
- 40 g magret de canard fumé
- 1 feuille de basilic
- 1 cas granité de basilic au vin blanc citron
- 1 grissini

Préparation :

Granité au basilic



Temps de préparation

20 min; env. 30 min; congélation: env. 3 h

Valeurs nutritives

1 portion env.

calories:	130 kcal
protéines:	1 g
lipides	1 g
glucides	28 g

Ingrédients pour 4 portions

1 bouquet	de basilic vert
3 dl	d'eau
100 g	de sucre
1	citron
0.5 dl	de vin blanc

Préparation

1. Réserver quelques feuilles de basilic. Hacher grossièrement le reste. Porter l'eau à ébullition avec le sucre. Verser brûlant sur le basilic haché, puis laisser infuser durant env. 30 min jusqu'à refroidissement.
2. Filtrer le sirop de basilic. Presser le citron, ajouter le jus au sirop. Incorporer le vin blanc. Verser dans un grand bol en inox et mettre le tout au congélateur.
3. Au bout d'env. 50 min, sortir le bol du congélateur, puis brasser soigneusement la préparation avec une cuillère à soupe ou un fouet solide afin de détacher les cristaux attachés aux parois du bol. Remettre au congélateur. Répéter l'opération à 2 ou 3 reprises à intervalle de 30 min jusqu'à obtention d'un granité à cristaux homogènes. Dresser dans des coupes à dessert ou des verres et décorer de basilic. Servir aussitôt.

Réaliser un carpaccio de melon avec une mandoline et alterner les tranches de melon et de magret fumé. Server avec une boule de granité et un grissini en garniture.