



**MOUSSE DE MELON A LA VERVEINE,**  
**SUR UN CARPACCIO DE MELON**  
**AU SIROP DE MIEL DE FRAMBOISIER ET POIVRE MALABAR,**  
**TUILE AU JUS DE FRAMBOISE**



Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 45mn  
 Temps de cuisson : 15mn  
 Temps de congélation : 2heures  
 Temps d'infusion : 2 heures  
 Temps de repos : 1h

**Ingrédients et quantités :**

La mousse de melon à la verveine : 3 jaunes d'œufs – 20cl de lait – 50g de sucre semoule – 3 feuilles de gélatine – 15cl de crème liquide entière – 1 petit melon – 10 feuilles de verveine  
 Le sirop de miel à la framboise : 5cl d'eau minérale – 1 CS de miel de framboisier – ½ jus de citron  
 Les tuiles au jus de framboise : 100g de cassonade – 50g de beurre mou – 7cl de jus de framboises – 50g de framboise  
 Le carpaccio de melon : 2 melons – QS poivre Malabar  
 Dressage : feuille d'argent – feuilles de verveine – 18 framboises

### Progression :

La mousse de melon à la verveine : Portez à frémissements le lait dans une casserole sur feu moyen. Stoppez la cuisson, ajoutez les feuilles de verveine, et laissez infuser pendant 2h à couvert. Filtrez. Faites chauffer à nouveau le lait infusé. Faites tremper dans un grand saladier d'eau froide la gélatine. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes avec le sucre. Versez dessus le lait chaud, mélangez bien, remettez dans la casserole, et faites cuire à nouveau sur feu moyen, jusqu'à épaississement de la crème mais sans ébullition. Versez dans un saladier, ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Mélangez à nouveau et laissez refroidir. Coupez le melon en 2, retirez les pépins, et récupérez la pulpe. Passez au blender. Ajoutez cette pulpe dans la crème tiède, puis passez au blender à nouveau l'ensemble. Laissez refroidir complètement dans un saladier. Montez ensuite la crème liquide en chantilly, et incorporez-la dans la crème de melon. Coulez dans un moule en silicone à empreintes de ½ sphères, et bloquez au minimum pendant 2h.

Les tuiles au jus de framboises : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans un saladier, mélangez au fouet le beurre mou avec la cassonade. Ajoutez la farine, puis le jus de framboises. Vous devez obtenir une pâte bien homogène. Filmez et réservez au réfrigérateur pendant 30mn. Etalez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé 6 longues bandes d'environ 5cm de largeur, et faites cuire environ 3mn, jusqu'à ce que les tuiles commencent à dorer sur les côtés. Sortez du four, laissez tiédir 1mn, découpez 6 bandes et moulez autour de cercles à entremet. Laissez refroidir, puis démoulez délicatement, et conservez dans une boîte hermétique.

Le sirop de miel de framboisier : Portez à ébullition sur feu moyen dans une casserole l'eau avec le jus de citron, et le miel de framboisier. Lorsque le sirop est bien bouillant et sirupeux, stoppez la cuisson, versez-le dans un bol, et laissez-le refroidir.

Le carpaccio de melon : Epluchez les melons, retirez les pépins, et tranchez-les en fines lamelles. Répartissez ces lamelles dans 6 grandes assiettes légèrement creuses, en formant une jolie rosace. Passez au pinceau un voile de sirop de miel de framboisier froid, puis saupoudrez avec un peu de poivre Malabar fraîchement moulu, et réservez 30mn au réfrigérateur.

Dressage : Démoulez les ½ sphères, et assemblez-les 2 par 2 en lissant bien la jointure. Posez sur chaque carpaccio, une tuile moulée, et au centre une sphère de mousse melon verveine. Ajoutez 3 framboises sur le carpaccio de melon, une sommité de verveine à la base de la sphère, et dessus un éclat de feuille d'argent. Laissez revenir à température ambiante pendant 30mn.

### **Le mot de Sandrine :**

Une création sucrée autour du melon, jouant sur les formes, couleurs, textures et volumes, afin de mettre en avant ce dernier. Une association de saveurs qui fonctionnent bien : la framboise apporte de l'acidité, le poivre relève l'ensemble, la verveine apporte la fraîcheur.....du croustillant, de la légèreté et du fruité, absolument délicieux et original ! Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>