

Brochettes de melon et framboises au caramel balsamique et coulis d'orange

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

150 g de framboises

1 petit melon

60 g de sucre

2 c à s de vinaigre balsamique (j'en ai mis 3)

2 feuilles de gélatine de 2 g

2 oranges (pour 10 cl de jus)

Menthe et basilic frais

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Dans une petite casserole mettre 40 g de sucre sans eau et à feu doux le faire caraméliser jusqu'à coloration. Verser le vinaigre balsamique, laisser bouillonner et ajouter 20 cl d'eau. Laisser réduire de moitié par ébullition.

Égoutter la gélatine, la mettre dans un petit saladier et verser le caramel balsamique en fouettant quelques minutes. Il va devenir mousseux.

Mettre les 10 cl de jus d'orange filtré dans une casserole avec 20 g de sucre et le faire bouillir 5 mn pour le faire épaissir.

Récupérer la chair du melon, la couper en cubes réguliers.

Couper les feuilles de menthe et basilic en 2 et enfiler sur les brochettes les framboises, les cubes de melon et les feuilles de menthe et basilic en les alternant.

Poser les brochettes sur les assiettes. Fouetter à nouveau le caramel balsamique et le verser sur les brochettes en les retournant. Verser le coulis d'orange autour des brochettes. Servir encore tiède ou froid.

J'ai préparé le caramel balsamique à l'avance et forcément en refroidissant il s'est solidifié à cause de la gélatine, mais je l'ai tiédi quelques secondes au M.O. avant de le fouetter et de le verser sur les brochettes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>