



www.plancha-eno.com

Melon et fraises au sirop acidulé

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 8 minutes

INGRÉDIENTS

1 melon coupé en tranches larges
125 g de fraises coupées en deux

Pour le sirop :
10 cl d'eau
60 g de sucre en poudre
10 tranches fines de gingembre frais
1 c. à soupe de citronnelle hachée
1 c. à soupe de jus de citron vert

ASTUCE

Vous pouvez ajouter un peu de poivre du moulin sur le melon pour renforcer son goût.

PRÉPARATION

1. Portez à ébullition l'eau avec le sucre, le gingembre, la citronnelle et le jus de citron, et laissez bouillir 5 minutes.
2. Sur la plancha à feu vif, faites dorer les tranches de melon 1 minute environ de chaque côté.
3. Dressez-les sur les assiettes, répartissez les fraises et versez le sirop par-dessus.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre