

# Pastèque garnie

## Ingrédients pour 8 personnes

1 pastèque bien mûre, 3 kg env.  
1 melon  
300 g groseilles  
100 g sucre  
10 cl vin doux naturel  
1 c. à soupe jus de citron  
poivre

# Coupez la pastèque en deux en dents de scie. Retirez la chair, coupez-la en dés, en éliminant les pépins. Mettez les écorces de pastèque au réfrigérateur.

# Rincez les groseilles et égrappez-les. Mettez-les dans un saladier avec les dés de pastèque.

# Coupez le melon en deux, ôtez-en les graines, prélevez la chair en boules avec une cuillère à racines. Ajoutez ces boules aux autres fruits. Poivrez légèrement.

# Poudrez les fruits avec le sucre, arrosez-les avec le vin doux et ajoutez le jus de citron. Laissez macérer au frais au moins 2 h. # Pour servir, emplissez les deux écorces de la pastèque avec les fruits, et arrosez ceux-ci avec le jus.

Temps de préparation: 0:30

Classification: dessert (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: La cuisine de plein air - Elisa Vergne

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo