



PURE KÔSAN

Dessert

Pastèque à l'estragon et poivre Sichuan

Ingredients pour 10 pers

1500 g net de pastèque, melon galia,
melon miel
250 g de noix de cajou
3 pincée de curry
1,5cc de graines de fenouil
2 botte d'estragon
poivre de Sichuan
sel, sucre
d'huile d'olive
2 botte de ciboulette
2 botte de basilic
500 g de crème fraîche



Preparation

1. ouvrir les melons, enlever les pépins et la chair des peaux et les couper en cubes ou en boules de différentes tailles à l'aide d'un coupe-boule.
Astuce : Mélangez les restes de melon très finement et réduisez-les en purée. Mélangez avec des glaçons et éventuellement de l'eau minérale et laissez bien refroidir jusqu'au moment de servir.
2. Hacher grossièrement les noix de cajou et les faire rôtir dans une poêle avec du curry et des graines de fenouil. Laissez-les refroidir sur une assiette.
3. Rincer l'estragon, le secouer et le hacher finement.
4. Mélanger les boules de melon avec le sel, le sucre, le poivre de Sichuan moulu, l'estragon et l'huile d'olive et assaisonner selon le goût. Incorporer les noix de cajou grillées.
5. rincer la ciboulette et le basilic, secouer et hacher finement.
6. Mélangez la crème fraîche avec la ciboulette et le basilic et assaisonnez avec du sel.