



Desserts

Pizza de pastèque

Pour 6 personnes.

Ingrédients

1 tranche de pastèque (grosse tranche)
1/2 pomme-grenade (les grains)
6 fraises (en quartiers)
6 poignées mûres
10 framboises
20 myrtilles
3 cuillères à soupe de fromage à la crème
1 cuillère à soupe de jus de citron vert
3 cuillères à soupe de ricotta
1 cuillère à soupe de miel
feuilles de menthe
feuilles de basilic

Méthode de préparation

Mélangez la ricotta avec le fromage à la crème. Incorporez-y le jus de citron et le miel.

Répartissez le mélange obtenu sur la pastèque.

Répartissez dessus les fruits d'été et terminez par quelques feuilles de menthe et basilic.

Astuce:

Garnissez la pastèque avec de la fêta, des olives noires et de la menthe. Arrosez de crème balsamique.

