



Cocktail de Melon à l'Anis

pour 4 personnes

Ingrédients

2 melons de Cavillon (Cantalou)
50 g de sucre
2 dl d'eau
4 cl de Pastis
8 étoiles d'anis badiane
4 bouquets de menthe

Préparation

- Porter à ébullition l'eau et le sucre
- Rajouter les étoiles de badiane et le Pastis
- Laisser refroidir
- Pendant ce temps laver le melon le couper en deux transversalement
- et l'épépiner
- Soit le découper en faisant des boules à l'aide d'une cuillère Parisienne
- Soit couper le melon en tranches, enlever la peau et couper des cubes de 1 cm de diamètre
- Les boules ou les cubes sont mis dans le sirop et mis au réfrigérateur pour quelques heures

Dressage

- Repartir le melon dans des coupes, arroser avec le sirop
- Décorer avec une étoile de badiane et 1 bouquet de menthe

Idées

On peut le servir avec une boule de sorbet melon