

Et si on dégustait une ...

Fraîcheur de melon pays et sirop d'estragon

Par Gilles Carmignani,
chef du restaurant La Table de l'Olivier



Ingrédients

- 1 melon
- 1 pastèque
- 1 c à soupe de sirop d'estragon
- 1 c à soupe de vinaigre balsamique blanc
- Sel, poivre

Faites des billes de melon et pastèque. Salez, poivrez et faites mariner 3 heures au frais dans le sirop d'estragon et le vinaigre balsamique.

Servir très frais

