

Salade de melon au sirop de sureau, à la mozzarella et aux framboises



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

5 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 melon
- 1 cuillère à soupe de sirop d'agave (si vous n'avez pas de sirop de sureau, vous pouvez le remplacer par de l'huile d'olive)
- 1 boule de mozzarella (c'est encore meilleur avec de la mozzarella di Buffalo)
- Des framboises



Épluchez et coupez le melon en dés.

Mettez environ 1/3 du melon dans un bol, ajoutez le sirop de sureau et mélangez bien de façon à ce que les dés soient bien recouverts de sirop.

Faites revenir les dés de melon (uniquement ceux mélangés au sirop) dans une poêle à feu moyen pendant quelques minutes.

Le melon va légèrement caraméliser, ce qui va faire ressortir ses arômes.

Coupez la mozzarella en petits dés.

Dans un saladier, mettez le melon frais et le melon poêlé en les mélangeant.

Ajoutez la mozzarella et les framboises.

Astuce : vous pouvez aussi ajouter du vinaigre balsamique ou du jus de citron vert pour assaisonner.