

Iucullus succullus

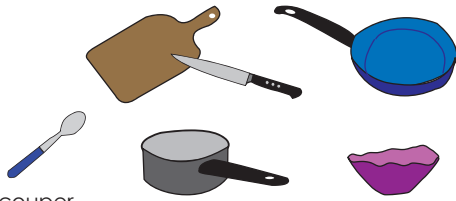


MELON À LA THAÏLANDAISE

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 10 minutes
(Pour 4 personnes)

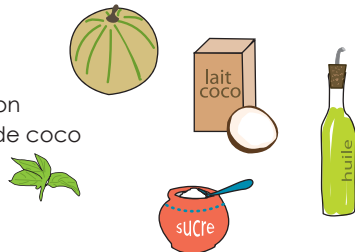
Les ustensiles :

- 1 casserole
- 1 petite poêle
- 4 ramequins
- 1 couteau
- 1 petite cuiller
- 1 planche à découper



Les ingrédients :

- 1 beau melon de Cavaillon
- 1 boîte de 250 ml de lait de coco
- 1 bouquet de basilic
- 1 c. à soupe d'huile
- 50 g de sucre en poudre



Coupe le melon en deux, enlève les pépins au centre en t'aidant d'une petite cuiller. Réserve une des moitiés au frais, coupée en tranches fines.

Avec des ciseaux, coupe quelques feuilles de basilic en morceaux.

Dans une petite poêle, fais chauffer l'huile, jette le basilic dedans, puis le sucre.

Fais chauffer à feu très doux une petite dizaine de minutes pour que le basilic soit confit dans le sucre.

Dans une casserole, fais chauffer le lait de coco à feu très doux. Le lait doit être tiède, presque chaud.

Pendant ce temps, coupe le demi-melon restant en cubes (ou en billes) et répartis-les dans les ramequins.

Verse ensuite le lait de coco tiède, laisse infuser 1 minute, ajoute le basilic confit et sers aussitôt, accompagné des tranches de melon.