



Melon



Melon du Quercy frappé au romarin,
glace au miel, framboises

*Iced Quercy melon with rosemary,
honey ice cream, raspberries*

Melon du Quercy frappé au romarin, glace au miel, framboises

Iced Quercy melon with rosemary, honey ice cream, raspberries

CRÈME LÉGÈRE AU ROMARIN

Lait	300g
Chocolat blanc	250g
Romarin	10g
Gélatine de bœuf (feuilles)	9g
Crème liquide	400g

Faire bouillir le lait, infuser le romarin 10 minutes. Mettre le chocolat blanc et la gélatine ramollie dans un bac. Verser le lait infusé chaud au chinois étamine sur le mélange de chocolat blanc et de gélatine. Mixer. Laisser refroidir et ajouter la crème. Mixer. Une fois refroidie, émulsionner au batteur.

GLACE AU MIEL

Lait	1L
Crème liquide	225g
Poudre de lait	62g
Sucre muscovado	65g
Jaunes d'œufs	135g
Glucose atomisé	25g
Stab 2000	4g
Miel de sapin	270g

Faire une crème anglaise avec le lait, la crème, le sucre Muscovado et les jaunes. A 50°C, ajouter la poudre de lait, le glucose atomisé et le stab 2000. Une fois la crème anglaise cuite, verser sur le miel.

SUCRE CITRONNÉ

Sucre semoule	10g
Zestes de citron jaune	10g

COULIS DE MELON

Purée de melon PONTIER	1000g
Blancs d'œufs	50g
Jus de citron vert	20g

Mettre le tout dans un blender et bien mixer.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposer une rosace de crème légère au romarin et des amandes caramélisées, quelques framboises fraîches et grains de groseilles. Déposer une quenelle de glace au miel sur les amandes, saupoudrer de sucre citronné et accompagner de coulis de melon bien froid.

Variante : Pêches frappées au thym citron, glace au miel et fraises fraîches

Crème légère au thym citron (recette identique à celle de la crème légère au romarin)
Glace au miel
Sucre citronné
Fraises fraîches
Purée de pêche PONTIER

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposer une rosace de crème légère au thym citron et des dragées concassées, quelques fraises fraîches et grains de groseilles. Déposer une quenelle de glace au miel sur les dragées, saupoudrer de sucre citronné et accompagner de purée de pêches bien froide.

LIGHT ROSEMARY CREAM

Milk	300g
White chocolate	250g
Rosemary	10g
Sheet of beef gelatine	9g
Single cream	400g

Boil the milk and infuse the rosemary for 10 minutes. Put the white chocolate and softened gelatine in a bowl. Pass the hot infused milk through a chinois over the chocolate and gelatine. Blend. Leave to cool and add the cream. Blend. Once cool, beat in the mixer.

HONEY ICE CREAM

Milk	1L
Single cream	225g
Milk powder	62g
Muscovado sugar	65g
Egg yolks	135g
Atomised glucose	25g
Stab 2000	4g
Pine honey	270g

Make a crème anglaise with the milk, cream, muscovado sugar and egg yolks. At 50°C, add the milk powder, atomised glucose and Stab 2000. Once the crème anglaise is cooked through, pour over the honey.

LEMON SAUCE

Caster sugar	10g
Lemon zest	10g

MELON COULIS

PONTIER melon purée	1000g
Egg whites	50g
Lime juice	20g

Put all the ingredients in a mixer and blend well.

ASSEMBLY

In a deep dessert dish, make a rosette of the light rosemary cream, add crushed the caramelised almonds, a few fresh raspberries and redcurrant berries. Place a quenelle of honey ice cream on top of the almonds, sprinkle with lemon sugar and add some iced melon coulis.

Variation: Iced peaches with lemon thyme, honey ice cream and fresh strawberries

Light lemon thyme cream (identical recipe to the light rosemary cream)
Honey ice cream
Lemon sugar
Fresh strawberries
PONTIER peach purée

ASSEMBLY

In a deep dessert dish, make a rosette of the light lemon thyme cream add crushed sugared almonds, a few fresh strawberries and redcurrant berries. Place a quenelle of honey ice cream on top of the sugared almonds, sprinkle with lemon sugar and add some iced peach purée.



Melon du Quercy
Melon from Quercy

Origine France (Quercy)
Gamme Signature