



CONCOURS CULINAIRE MELON EN FÊTE

Recette du gagnant du concours – Julien Reboul

Melon caramélisé à l'orientale, magret de canard, chutney melon gingembre, soupe de melon menthe verveine

Ingrédients pour deux personnes

2 melons de Cavaillon
magret de canard
3 cuillères à soupe de miel
300g de sucre
50g de beurre
Verveine fraîche et menthe fraîche
Vinaigre de framboise
Ras el hanout, cumin, gingembre
Citron

Chutney

Découper le melon en cubes (environ 200g) et le recouvrir de 200g de sucre, réserver pendant 3 heures. Puis faire cuire la préparation à feu doux, en ajoutant une demi-cuillère de gingembre, pendant 30 minutes jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la confiture.

Melon caramélisé et magret de canard

Couper le melon en deux, ôter les graines et le couper en tranches. Enlever la peau et les disposer dans un plat creux. Arroser de miel, citron, 1 pincée de ras el hanout. Laisser mariner 1 heure.

Quadriller le magret de canard, assaisonner et faire cuire sans matière grasse 5 à 7 minutes chaque face. Réserver au chaud.

Jeter le gras de cuisson et faire fondre le beurre. Faire caraméliser à feu doux les tranches de melon marinées.

Soupe de melon

Prendre le melon restant, le découper en morceaux, le mettre dans un mixeur avec une cuillère de sucre, la verveine et la menthe. À servir froid.

Dressage

Découper le magret en tranches, le disposer sur l'assiette. Poser le chutney dessus et les tranches de melon caramélisées autour. Disposer la soupe dans des ramequins.

Bonne dégustation