

Carpaccio de melon à la menthe



Recette de carpaccio de melon pour 4 personnes

1 gros [melon](#) -

2 cuiller à soupe de crème épaisse -

1 demi citron jaune ou vert -

[menthe](#) - poivre du moulin -

fleur de sel (facultatif).

1 [Découper le melon en fines tranches](#)

2 Dans un bol déposer les 2 cuillers de crème

3 Ajouter le jus du demi citron.

4 Mélanger et poivrer.

5 [Ciseler finement la menthe.](#)

6 Disposer les tranches de melon en éventail et citronner légèrement en surface.

7 Ajouter un trait de crème à la cuiller sur le côté de l'assiette.

8 Verser un peu de crème sur les tranches de melon et ajouter la menthe ciselée.

9 Quelques feuilles de menthe pour décorer et servir bien frais mais pas glacé.