

Melons garnis

Pour 4 personnes.

Couper en deux, horizontalement, deux melons Cantaloup. A l'aide d'une cuiller, enlever soigneusement les graines. Evider ensuite les melons, en laissant 2 cm de chair tout autour de l'écorce.

Couper en dés la chair enlevée, ainsi que 2 tranches d'ananas, 1 pêche, 1 poire, 1 banane et deux abricots (en boîte). Faire macérer ces fruits, pendant 2 heures, dans du sucre cristallisé, un peu de porto et le jus d'un citron. Y ajouter des fraises des bois et quelques cerises dénoyautées (en conserve).

Remplir de ces fruits les écorces de melon et garnir de languettes d'angélique confite et de fraises des bois disposées en couronne.

Servir frais.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.