



CARPACCIO DE MELON AU BEUMES DE VENISE

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 melon (1 kg environ)
- 20 cl de Beumes de Venise
- 250 g de framboises
- 250 g de sucre en poudre
- 20 cl de jus de citron
- Quelques amandes effilées

Préparation :

Mettez une bouteille de Beumes de Venise au congélateur pour que le vin soit bien glacé.

Versez le sucre dans une casserole. Ajoutez le jus de citron et 5 cl d'eau. Portez à ébullition puis baissez le feu et faites cuire pendant 10 min environ en maintenant un léger frémissement. Ecrasez grossièrement les framboises dans un plat creux.

Quand le sirop est prêt, versez-le doucement sur les framboises et mélangez délicatement.

Placez le plat au congélateur.

Faites prendre au moins 2 h en mélangeant à la fourchette toutes les 20 min.

Pendant ce temps, coupez le melon en 4 et épépinez-le. Puis retirez la peau et taillez-le en lamelles très fines. Mettez-le au frais sous film alimentaire.

Au moment de servir, répartissez les lamelles de melon et le granité

Puis arrosez de Beumes de Venise glacé.

Décorez avec des framboises et des amandes effilées.

Servez aussitôt.

MELON CARPACCIO IN BEAUMES DE VENISE

Preparation time: 15 min

Cooking time: 10 min

Ingredients for 6 servings:

- *1 melon (1 kg)*
- *20 cl of Beaumes de Venise*
- *250 g of raspberries*
- *250 g of sugar*
- *20 cl of lemon juice*
- *few slivered almonds*

Preparation:

Put a bottle of Beaumes de Venise in the freezer so that the wine is well iced.

Pour the sugar in a saucepan. Add the lemon juice and 5 cl of water. Bring to a boil then reduce heat and cook for 10 min maintaining a slight shudder. Crush raspberries coarsely in a baking pan.

*When the syrup is ready, pour it gently on the raspberries and mix gently.
Place the dish in the freezer.*

Let set 2 h at least, by mixing with a fork every 20 min.

Meanwhile, cut the melon in 4 and remove the seeds. Then remove skin and cut it into very thin slices. Put it in a cool place, under food film.

*At the moment to serve, put the slices of melon and granita
Then add Beaumes de Venise glossy.*

*Decorate with raspberries and almonds.
Serve immediately*