PASTèQUE AVEC CHANTILLY AU FROMAGE DE CHèVRE AUX HERBES

Une entrée estivale rafraîchissante qui associe des cubes de pastèque sucrés et juteux à un fouet de fromage de chèvre léger et aéré, infusé d'herbes fraîches.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 0 mins
- **Portions**: 24

Ingredients

- 4 onces de fromage de chèvre doux (chevre)
- 2 cuillères à soupe de lait écrémé ou de lait entier
- 2 cuillères à soupe de feuilles de basilic frais finement hachées, plus d'autres pour la garniture
- 1 cuillère à soupe de feuilles de menthe fraîche finement hachées
- 1/2 cuillère à café de zeste finement râpé et 1 1/2 cuillère à café de jus (de 1/2 citron)
- 1/4 de cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1/2 cuillère à café de miel, ou plus si nécessaire
- 1/4 de cuillère à café de sel casher
- Une demi-melon d'eau sans pépins de taille mini/personnelle

Préparation

Etape 1
Fouetter le fromage de chèvre et le lait dans un bol moyen jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Incorporer le basilic, la menthe, le zeste de citron et le poivre noir ; couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Etape 2
Utiliser une fourchette pour fouetter l'huile, le jus de citron, le miel et 1/8 de cuillère à café de sel dans une tasse à mesurer liquide. Goûter et ajouter du miel si nécessaire.

Etape 3
Enlever l'écorce de la pastèque, puis couper le melon en carrés d'un pouce d'épaisseur, jusqu'à obtenir 24 carrés de melon. (Réservez l'écorce et les restes de melon pour un autre usage).

Etape 4
Disposer les carrés de melon sur un plateau. Déposer environ 1 cuillère à café de fromage fouetté sur chaque morceau de melon. Arroser le dessus et le pourtour du plat avec la vinaigrette, puis saupoudrer avec le reste de la cuillère à café de sel, garnir avec du basilic haché et servir immédiatement.