CRÈME DE CASSIS DE DIJON & DUO DE MELON

INGRÉDIENTS

Crème de Cassis de Dijon	**15 cl**
Gros melon	**2 cl**
Pot de verveine fraîche	**1 cl**
Sucre semoule (facultatif)	**1 cl**

PRÉPARATION

1. **Billes de Melon** — Lever des billes de melon dans 2 des melons à l'aide de la cuillère à pomme parisienne. Réserver au frais. Ciseler quelques feuilles de verveine.
2. **Soupe de Melon** — Récupérer la chair restante des melons utilisés précédemment. Mixer avec quelques feuilles de verveine. Réserver au frais.
3. MONTAGE Arroser les billes de melon de Crème de Cassis de Dijon Briottet et parsemer de verveine ciselée. Dans un shooter, dresser la soupe glacée et terminer par un trait de Crème de cassis de Dijon Briottet. Décorer avec quelques baies de cassis et des sommités de verveine fraîche.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.