

# EMINCÉ DE MELON VERT OU JAUNE A L'ÉMULSION DE FRAISES



Préparation : 15' préparation

Matériel : 1 hachoir, 1 planche à découper, 1 coupelle

## Ingrédients :

- 1 melon vert ou jaune + pastèque
- 12 fraises
- 4 cs d'huile d'olive douce
- basilic + sel rose

## Préparation

1- coupez le melon vert en tranches, ôtez la peau et les graines, disposez les tranches dans des assiettes

2- dans un petit hachoir à persil, mixez les fraises avec l'huile d'olive et une pincée de sel

3 – servez cette sauce dans une coupelle

*En mixant la chair de la fraise avec de l'huile d'olive douce, vous serez étonné par la consistance de la sauce obtenue. Cette émulsion délicieuse se marie très bien avec les salades d'été fruitées et le fondant de l'avocat*