

Billes de pastèque sous vide au Sherry

Auteur: Andreas Miessmer
Durée de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: 20 minutes



Ingredients

1,5 kg de pastèque
1 pointe de sel
4 cl de Sherry fino
8 cl de Sherry Amontillado
5 à 8 grains de poivre de Sichuan ou de poivre noir
15 feuilles de menthe fraîche (menthe Mojito, menthe des pâturages, menthe ananas...)

Préparation

Couper la pastèque en deux et détacher des billes à l'aide d'une cuillère parisienne. Couper ensuite une tranche épaisse et d'autres billes jusqu'à ce que les deux moitiés soient entièrement utilisées.

Ôter délicatement les pépins visibles des billes. Réduire le reste de la chair en purée, filtrer et servir sous forme de soupe au melon froide, par exemple avec une goutte de Sherry.

Maintenant, mettre les billes de melon dans un saladier et les arroser avec les deux sortes de Sherry. Ajouter le sel, saupoudrer avec le poivre grossièrement concassé et ajouter les feuilles de menthe. Mélanger les fruits et les conditionner côte à côte dans un sachet de cuisson sous vide à 100 %.

Faire cuire 20 minutes au **fusionchef** à 62° C puis faire refroidir dans l'eau glacée et laisser macérer 1 à 2 jours avant de consommer.

Photo : © locrifa / Fotolia.com