

# **MELON À L'ESTRAGON** **(Recette de Rémy GIRAUD)**

## **Ingrédients pour 8 personnes**

### **Granité de melon :**

900 g pulpe de melon  
50 g d'eau  
50 g de sucre  
70 g de jus de citron jaune

### **Sirop à l'estragon :**

38 cl d'eau  
70 g sucre en poudre  
9 g maïzena  
20 g d'estragon  
22/30 g jus de citron jaune  
14 g d'apéritif anisé de votre choix

### **Garniture :**

96 billes de melon  
8 pointes d'estragon  
8 petites grappes de groseilles  
2 blancs d'œufs  
QS sucre semoule

## **Ingrédients pour 4 personnes**

### **Granité de melon :**

450 g pulpe de melon  
25 g d'eau  
25 g de sucre  
35 g de jus de citron jaune

### **Sirop à l'estragon :**

19 cl d'eau  
35 g sucre en poudre  
4,5 g maïzena  
10 g d'estragon  
11/15 g jus de citron jaune  
7 g d'apéritif anisé de votre choix

### **Garniture :**

48 billes de melon  
4 pointes d'estragon  
4 petites grappes de groseilles  
1 blancs d'œuf  
QS sucre semoule

La veille, tremper les grappes de groseilles dans les blancs d'œufs légèrement battus à la fourchette. Les saupoudrer de sucre semoule et les mettre dans un four à 60° pendant 3 à 4 heures. Vous obtenez des grappes de groseilles givrées. Mettre au frais. Couper le melon en 2, retirer les pépins et faire des billes avec une cuillère à pomme parisienne de 30 mm de diamètre. Les réserver au frais.

Mixer la pulpe restante. Faire bouillir l'eau et le sucre et les verser dans la pulpe. Ajouter le jus de citron et rectifier si nécessaire. Mettre au congélateur et gratter régulièrement avec une fourchette.

Ensuite, préparer le sirop à l'estragon. Porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter l'estragon, mixer avec une girafe et laisser infuser à couvert durant 1 heure. Ajouter le citron et l'apéritif anisé, puis filtrer et lier avec la maïzena. Laisser refroidir (*le sirop doit être suffisamment acidulé*). Mettre au frais.

Dans une assiette creuse bien froide, disposer au centre du granité de melon dans un cercle à tarte de 8 cm de diamètre. Entourer de billes de melon et verser le sirop à l'estragon sur le pourtour. Décorer de quelques feuilles d'estragon et d'une grappe de groseilles givrées. Décercler et servir indifféremment en entrée ou en dessert, selon votre goût.

## **Exemple de présentation**

