

## **PERLES DE MELON EN COCKTAIL ALEXANDRA** **(Recette de Jacky DALLAIS – La Promenade)**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

1 melon d'1kg pas trop mûr  
4 cl de Cognac  
6 cl de crème de cacao  
30 cl de crème fraîche ou liquide non allégée  
Noix de muscade

Couper le melon, en deux. Le débarrasser de ses pépins avec une cuillère à soupe. Prendre une cuillère à pomme parisienne ronde ( Ø 18 ou 20 mm) et faire un maximum de billes (*perles*) dans chacun des deux demi-melons. Réserver au frais dans un saladier. Récupérer le jus des deux demi-melons ainsi que le reste de leur chair à l'aide une cuillère à soupe. Passer la mixture jus/chair au bol mixer et filtrer le liquide obtenu au travers d'une passoire fine posée sur un saladier.

Dans un shaker, verser le cognac, la crème de cacao et la crème fraîche. En l'absence de shaker, prendre une bouteille à vis et privilégier la crème liquide. Agiter fortement durant une trentaine de secondes pour bien associer tous les ingrédients. Vous pouvez également faire cette opération dans le bol mixer en faisant attention de ne pas faire grumeler la crème fraîche. Transvaser le liquide obtenu dans le saladier contenant le jus de melon et bien mélanger le tout en fouettant vivement. Verser ensuite ce mélange sur les perles de melon. Filmer le saladier et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Au moment de servir, répartir la préparation dans des petites assiettes creuses, ou mieux encore, dans des plats à oreilles. Râper sur la préparation un peu de noix de muscade. Décorer suivant votre goût, avec des petites feuilles de menthe fraîche ou toute autre labiacée. Servir sans attendre à vos invités.