

Brochettes Melon, Pastèque, Mozzarella

Bonjour à toutes et tous

Cet été, j'ai eu la grande surprise de découvrir que le Gers est une région productrice de [Melons](#) et de Pastèques. C'est en particulier la région de Lectoure qui s'illustre (Nord du Gers), avec notamment la célèbre appellation « *Melon de Lectoure* ». Pour l'anecdote, il est cultivé la bas depuis 1850, date où un agriculteur du coin remarqua que les sols argilo-calcaires de la région, comme le climat, se prêtaient particulièrement à la culture du melon charentais. Il lança la culture sur ses terres, puis face au succès, elle se répandit vite. ([source wikipédia](#)). L'appellation « Melon de Lectoure » est aujourd'hui une des trois IGP de melon

Bref, mon mari étant fan absolu de melon, il s'est vite empressé de goûter et de remarquer que les saveurs étaient tout à fait particulières : on retrouve les saveurs douces et sucrées du melon, mais il y a une étonnante et légère note de poivré qui s'invite. Avec un tel produit, impossible pour de ne pas imaginer des recettes ^^ Et à l'occasion d'une chaude journée de juillet, histoire d'amuser mes gourmands, j'ai bien en envie de leur préparer un petit « apéro entrée » à base de melon et pastèques du Gers. Exit la salade, on dresse le tout en brochettes ludiques, avec une bille de mozzarella au centre pour le fondant.

Ce dîner là, mes petites brochettes n'ont pas fait long feu : c'est joli, très frais, à une forme ludique à manger. Que demander de mieux ? Alors l'occasion des chaudes journées du week-end, je voulais vous partager l'idée. Si jamais vous cherchez à mettre une touche ludique dans vos apéritifs ou vos repas, cela peut être une idée. Bonne journée !



- BROCHETTES MELON,
PASTÈQUE, MOZZA -
(POUR L'APÉRO)

Recette : Brochettes Melon Pastèque Mozzarella

Saison de la recette : Juillet à Fin Août

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients

Pour 8 brochettes : ****ATTENTION : A TITRE INDICATIF : Varie selon la taille de vos fruits ****

- 8 billes de mozzarella
- 1/4 de pastèque
- 1/2 melon
- quelques belles feuilles de basilic

Réalisation

- Pelez le melon le la pastèque. Découpez la chair en cube de 1,5-2cm de côté (environ). Mettez le résiduel de côté pour une salade
- Lavez le basilic, égouttez soigneusement puis découpez les feuilles de manière à disposer de morceaux de la taille des cibles de fruit (environ) et avoir 2 morceaux

de basilic par brochette

- Enfilez les ingrédients sur la brochette avec l'ordre:
melon -> basilic -> bille de mozzarella -> basilic ->
pastèque
- Réservez au frais avant de servir

Dégustation : {pastèque + basilic} puis {mozza + basilic} puis
{melon}

Astuces :

- A l'avance : préparez au maximum une demi journée à l'avance, et conservez au réfrigérateur
-



© Au Fil du Thym

Découvrez en apéritifs d'été:

- [Caviar d'aubergines aux noix](#)
 - [Sandwiches de concombre au chèvre](#)
 - [Croques pesto et jambon cru](#)
-