

Esquimaux au melon (sans sorbetière)

Bonjour à toutes et tous

Si vous avez suivi [le billet sur les brochettes melon-pastèque](#), sans doute avez vous découvert comme moi que le **Melon de Lectoure** est une des IGP du Gers. Cette IGP est presque un clin d'œil à mes gourmands qui l'adorent et s'en régalaient tous les été. Nous en achetons tous les week-end au marché et avons sympathisé avec le producteur. Il y a trois semaine de là, le jour suivant un violent orage, il nous disait être inquiet pour la suite car ses plantations avaient pris la grêle. Melons et pastèques en particulier, résistantes avec leur peau épaisse, allaient toujours être vendables mais en étant amochées donc moins prisés des clients (vive le gâchis..). Pour l'aider, on a vite décidé de changer notre « liste de course » et prendre (bien) plus de melons et apporter notre petite pierre.

De ces nombreux melons, tout à fait sains d'intérieurs et juste amochés à l'extérieur, j'ai vite eu de nombreuses idées de recettes : Je l'adore en gaspacho, mes gourmands apprécient en avec de la menthe ... Et comme les plus-si-petits gourmands me tannaient pour des glaces, une bonne partie a fini en **sorbet**. On n'y pense pas, mais le melon se transforme très bien et très vite en sorbet et sa texture épaisse permet souvent d'éviter la case sorbetière. Pour le côté « *pratique à déguster* » j'ai juste coulé l'affaire dans un moule à esquimaux. Canicule arrivée, je peux vous assurer que ces (nombreux !) esquimaux ont été rudement appréciés.

Bref, je voulais partager l'idée de ce sorbet melon au cas où vous cherchiez une idée de glace « qui change » et sans sorbetière. Vous trouverez des astuces en bas de billet si jamais vous n'avez pas de moule à esquimaux. Bonne journée !

- ESQUIMAUX AU MELON -
(SORBET MELON SANS SORBETIÈRE)



Recette : Esquimaux au melon (sorbet melon)

Saison de la recette : Mi Juin – Mi Août

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de prise : 4 heures

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 beau melon (500g à 600 g de chair)
- 80 ml d'eau
- 40 g de sucre à confiture (ou 40 g de sucre + 1 cuillerée à soupe de jus de citron)
- (facultatif) pour la décoration : feuilles de menthe ou de verveine (1

Réalisation

- Lavez le melon, coupez le en deux et retirez les graines. Récupérez la chair à l'aide d'une cuillère à soupe puis disposez dans le bol d'un mixer. Mixez finement.
- Dans une casserole, disposez l'eau et le sucre puis

portez à ébullition. maintenez jusqu'à dissolution du sucre.

- Incorporez le sirop dans la chair de melon et re-mixez un coup pour bien homogénéiser.
- (Facultatif)(1) Découpez quelques lanières de feuilles aromatiques que vous placez sur les bords de vos moules à esquimaux.
- Versez la préparation au melon dans les moules en laissant un bon cm de libre (2) puis insérez un bâton.
- Placez au congélateur au moins une demi journée avant dégustation.

Servez chaud. Accompagnez de semoule ou de boulghour pour les gros appétits

Astuces :

- Vous pouvez coller sur les bords des herbes aromatiques pour donner des saveurs complémentaires (et un côté fun) aux esquimaux
- (2) Ne remplissez pas entièrement les moules à esquimaux, sinon le sorbet melon va déborder
- Pour démouler , placez vos moules à esquimaux sous un filet d'eau tiède. Conservez ensuite dans une boîte.
- *Pas de moule à esquimaux* : remplissez des pots en verre de taille pot de yaourt du sorbet melon, en laissant un bon cm de libre (la glace « gonfle » en refroidissant). Vous les sortirez du congélateur quelques minutes avant dégustation.

