

Perle de Melon

A la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron.

- 1 melon de Cavaillon
- 15 ml (1 cuillère à soupe) de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron** par personne

PRÉPARATION : Choisir un beau melon de Cavaillon aux couleurs vives et à la chair ferme. Avec une cuillère parisienne, confectionner des petites billes de melon. Les réserver au frais dans des coupes individuelles.

DRESSAGE : Au moment de servir, les napper avec la Crème de Cassis.

Créée par François Simon, Chef Cuisinier

