GAUFRES AU MELON, CRÈME LÉGÈRE AU CITRON

Ingrédients :

- 1 melon
- 3 petits suisses
- 1 citron
- 1 gousse de vanille
- 1 c à s de sucre semoule
- 4 gaufres du commerce (boulangerie ou rayon biscuit du supermarché).

Recette :

1. Coupe le melon en deux et retire les graines à la cuillère. Réalise dans la chair du melon des billes à l'aide d'une cuillère à pommes parisiennes et dépose-les dans un saladier.
2. Coupe la gousse de vanille en deux dans la longueur et gratte l'intérieur à l'aide d'un couteau. Dépose les grains de vanille sur les billes de melon et mélange bien.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :
http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...

©Philippe DUFOUR / Interfel