



Saison 1 - Épisode 04 • Glace melon, orange et gingembre, jus au porto réduit

Dessert pour 6 personnes

Pour la glace

- Melon(s) Charentais : 1 pièce(s) /700 g
- Sucre en poudre : 30 g
- Crème liquide entière : 20 cl
- Gingembre : 30 g
- Orange(s) : 1 pièce(s)

Pour le jus

- Porto rouge : 20 cl
- Sucre en poudre : 30 g

Pour la finition

- Sésame noir : 10 g

Pour la glace :

- Éplucher le melon, couper en deux et retirer les pépins à l'aide d'une cuillère.
- Couper la chair de melon en morceaux réguliers.
- Mettre les morceaux de melons au congélateur.
- Éplucher et râper finement le gingembre.
- Dans un blender, mettre le sucre en poudre avec le gingembre, zester l'orange puis presser le jus.
- Mixer l'ensemble puis ajouter le melon et verser la crème en petits filets.
- Débarrasser et mettre au congélateur 3h, en prenant soin de mélanger toutes les 20 minutes afin d'éviter la formation de cristaux.
- Sortir 15 minutes du congélateur avant de façonner les boules.

Pour le jus :

- Dans une casserole, réunir le porto avec le sucre puis porter à ébullition.
- Réduire le feu et cuire jusqu'à obtenir une texture sirupeuse.

Pour la finition :

- Saupoudrer de sésame noir

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oillac - La liste des allergènes est disponible sur demande

