

## **MELON SURPRISE**

*Une recette légère et rapide à réaliser*

6 petits melons bien mûrs  
300 g. de fraises  
6 cuil. À soupe de liqueur d'orange  
3 cuil. À soupe de sucre en poudre

- ✓ Découpez soigneusement un couvercle au sommet de chaque melon. Retirer les graines. A l'aide d'une petite cuillère, prélevez des petites boules de chair de melon, sans approcher trop la peau, et déposez-les au fur et à mesure dans un saladier.
- ✓ Lavez, séchez et équeutez les fraises. Coupez-les en morceaux au-dessus d'un saladier. Saupoudrez de sucre en poudre et arrosez avec la liqueur d'orange, laissez macérer au frais pendant 4 heures.
- ✓ Quelques minutes avant de servir, égouttez la salade de fruits avec précaution et garnissez l'écorce des melons. Replacez les couvercles.

Vous pouvez, selon la saison, jouer avec les fruits : groseille, fraises des bois, framboises, raisins noirs et blancs.

*Marie Françoise Goron anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !!*  
*Adresse des envois : Marie Françoise Goron, 43 chemin de la Croix Pivort, 69110 Ste Foy lès Lyon*  
**mf.goron@free.fr.**