

## Melon rôti aux baies à l'huile d'olive | Amaretti



### Melon rôti aux baies à l'huile d'olive

Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 40 minutes

- 1 melon charantais, en tranches
- 1 cc d'huile d'olive
- 1 cc de sauce au soja

#### Fruits

- 250 g de baies mélangées de production suisse, p. ex. fraises, framboises et mûres
- 2 brins de basilic, effeuillés
- 2 cs de sucre
- 1 pincée de Sel des Alpes
- 2 cs d'huile d'olive

#### Frappé

- 3 dl de lait d'amande
- 2 boules de glace fior di latte

### Préparation

1. Mélanger les tranches de melon avec l'huile d'olive et la sauce au soja. Rôtir des deux côtés dans une poêle à grill chaude.
2. Mélanger les baies avec le basilic, le sucre le sel et l'huile d'olive, laisser reposer brièvement.
3. Frappé: réduire en purée le lait d'amande et la glace, dresser dans un verre, servir avec le reste des baies et les tranches de melon.

## **Amaretti**

Pour env. 50 pièces

PRÉPARATION: env. 30 min

CUISSON: env. 17 min

Papier cuisson pour la plaque

- 300 g d'amandes mondées, moulues
- 180 g de sucre
- quelques gouttes d'huile d'amande amère
- 2 blancs d'œuf
- 1 pincée de Sel des Alpes
- 50 g de sucre glace

## **Préparation**

1. Mélanger les amandes et le sucre dans un bol. Ajouter l'huile d'amande amère. Ajouter les blancs d'œuf et le sel. Mélanger la masse, pétrir brièvement. Dérouler la pâte par portions sur un peu de sucre glace, la découper en morceaux. Former des boules de la taille d'une noix, les passer dans le sucre glace, les répartir sur la plaque préparée. Cuire au milieu du four préchauffé à 180° C env. 15–17 min, laisser refroidir sur une grille.