



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

aPÉRO

Mini tatin de melon au thym frais
et chapelure de lard séché



NICOLAS

Préparation : 30 min - Cuisson : 25 min

Pour 4 personnes

**1 melon jaune | 30 g de beurre | 20 g de sucre | un bouquet de thym frais
1 pâte feuilletée | 6 tranches de lard.**

Cuire les tranches de lard au four 15 mn à 200°, les sortir et les laisser sécher.

Ensuite, **tailler** le melon en fine brunoise (garniture de fruits coupés en dés de petite taille).

Dans une sauteuse, **réaliser** un caramel avec le sucre et le beurre, ajouter une pincée de thym et le melon.

Faire revenir jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée.

Après cuisson, **égoutter** le melon pour enlever le surplus de jus et laisser refroidir.

Dans un moule à tartelette, **verser** le melon et recouvrir avec la pâte feuilletée, 10 min de cuisson à 200° suffisent.

Une fois la tarte démoulée, **concasser** les tranches de lard pour réaliser une chapelure et parsemer la tarte.

- Nez : exubérant de fruits rouges, de framboise et de citron.
- Bouche : caractère accusé sur le fruit frais.



le conseil de votre caviste :
Leffe Bière Belge
Abbaye de Abdijvan Ruby 5°