

# Verrine de melon et fenouil au saumon



 Saison  
Eté

 Difficulté  
Facile

 Temps de préparation  
10 à 20 minutes

 Temps de cuisson  
10 à 20 minutes

 Pour  
4 personnes

## les ingrédients

- 1 melon de nos régions (petit calibre)
- 1 bulbe de fenouil
- Quelques baies roses
- 2 pavés de saumon frais (environ 300 g)
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 citron vert
- Quelques feuilles de menthe fraîche

## la préparation

1. Laver le citron vert. Prélever les zestes, presser le citron et réserver le jus.
2. Tailler les pavés de saumon en dés. Les arroser d'huile d'olive et de jus de citron vert. Mélanger, ajouter quelques baies roses, filmer et laisser mariner au frais pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.
3. Couper le melon en deux et retirer les graines à l'aide d'une cuillère. A l'aide d'une cuillère parisienne, réaliser des billes de melon. Réserver au frais.
4. Laver, essuyer et émincer finement le fenouil.
5. Mélanger le fenouil émincé, le saumon mariné, la menthe ciselée et les billes de melon dans un saladier puis répartir dans des verrines.

## *PRÉPARER UN MELON*

- Très simple à mettre en œuvre, le melon nécessite juste un bon couteau pour être tranché ou préparé :
  - ouvrez-le en deux et retirez les graines avec une cuillère ;
  - coupez-le alors en tranches dans l'épaisseur de la chair ;
  - détaillez ensuite ces tranches en morceaux si vous désirez les incorporer à une salade.
  
- Si vous désirez le présenter de manière plus élégante ou amusante, faites-en un bol équipé d'un chapeau et détaillez sa chair en billes. Suivez les étapes :
  - après avoir découpé légèrement sa base, posez-le sur une surface plane ;
  - ouvrez-le à mi-hauteur pour créer un couvercle ;
  - ôtez les graines et les filaments à l'aide d'une petite cuillère ;
  - équipez-vous d'une cuillère parisienne puis évidez le melon à l'aide de celle-ci. Faites attention à ne pas percer le fond et les parois du melon ;
  - vous obtenez un beau bol pour contenir vos salades de fruits ! Coiffez-le ou non de son chapeau.