

# GELO DI MELLONE À LA REINE-DES-PRÉS

🕒 Temps de préparation : 30 min  
Prise au froid : 6 h minimum

★ Niveau de difficulté : facile



## Ingrédients

### Pour 8 personnes :

- 2 kg de pastèque (pour obtenir 1L de jus)
- 80 à 120 g de sucre (à ajuster selon la maturité de la pastèque)
- 60 g d'amidon de maïs
- 2-3 belles inflorescences de reine-des-prés

### Pour la déco :

- des pistaches concassées
- ou des pépites de chocolat noir (pour rappeler les graines des pastèques)

## Préparation

### 1ère étape : obtenir le jus de pastèque

Passer la pastèque au moulin à légumes pour séparer la pulpe des graines. Donner un coup de mixeur plongeant dans la pulpe, puis la passer au tamis pour ne récupérer que le jus.

### 2ème étape : préparer les contenants

Préparer les contenants dans lesquels vous allez faire couler la préparation une fois chauffée. Cela peut être des ramequins ou bien des moules, par exemple des moules en silicone, si vous voulez présenter le dessert sur des assiettes.

### 3ème étape : chauffer la préparation

Dans une petite casserole, placer le jus de pastèque et le sucre ainsi que les fleurs de reine-des-prés séparées de leurs pédicelles. Mélanger et goûter pour rectifier la quantité de sucre si nécessaire. Ajouter l'amidon et bien mélanger jusqu'à ce qu'il ne reste aucun grumeau. Allumer sur feu moyen. Porter à ébullition en fouettant constamment pour éviter que la préparation n'accroche. Une fois qu'elle a épaissi, vous pouvez la couler dans vos moules ou ramequins.

### 4ème étape : laisser refroidir

Laisser refroidir une demi-heure à température ambiante puis placer au réfrigérateur, à couvert, pour au moins 6h. Servir décoré de pistaches et/ou de pépites de chocolat noir.

*Découvrez le délice sicilien du gelo di mellone, un dessert rafraîchissant à base de pastèque.*

*Dégusté bien froid, ce dessert offre une pause rafraîchissante et gourmande, idéale pour les chaudes journées d'été.*

*Nous vous proposons ici de marier la délicate pastèque avec les fleurs puissantes de reine-des-prés.*

**Buon appetito !**