

Salade de fruits et sorbet melon Zéro Résidu de Pesticides

Marie-Laure Tombini - Ôdélices

Aliments Zéro Résidu de Pesticides : melon, pastèque, abricot, pruneau



© Marie-Laure Tombini – Collectif Nouveaux Champs

Préparation : 20 min

Sorbetière : 45 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

Pour le sorbet :

- 1 petit melon (500 g de chair) Zéro Résidu de Pesticides
- 150 g d'eau (15 cl)
- 100 g de sucre

Pour la salade :

- 1 melon, 1 petite pastèque, 2 abricots et 2 pruneaux Zéro Résidu de Pesticides
- Quelques feuilles de verveine fraîche



Pour le sorbet : dans une casserole, réalisez un sirop en chauffant 2 minutes l'eau et le sucre. Laissez-le refroidir et mixez avec la chair du melon coupé en cubes. Placez le coulis au frais pendant minimum 30 minutes puis versez la préparation dans une sorbetière pendant 45 minutes. Conservez le sorbet au congélateur.

Pour la salade : coupez le melon en deux, retirez les pépins et prélevez des boules à l'aide d'une cuillère parisienne. Faites de même avec la pastèque. Coupez les abricots en quartiers et recoupez-les en fines lamelles. Coupez les pruneaux en petits dés.

Servez la salade dans des coupes ou dans les coques de pastèque et melon : remplissez-les avec les fruits coupés et ajoutez quelques feuilles de verveine. Déposez des boules de sorbet au melon.

Petite astuce : s'il reste de la chair de pastèque ou de melon, mixez-la en smoothie !)



Le label Zéro Résidu de Pesticides est porté par un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, ils défendent le bien-manger, pour tous. Ils sont aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". 12 mois sur 12, une gamme de 155 références et 36 aliments labellisés (fruits et légumes frais et surgelés, céréales, jus de fruits, vins...).



Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs



nouveauxchamps



Collectif Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs

Plus d'infos sur www.nouveaux-champs.fr