

# Lames de mangue et duo de melon



25 mn



sans



sans



1h  
minimum



8 à 10

- 1 melon cantaloup ou charentais
- 1 melon blanc
- 2 mangues
- 4 cuillères à soupe de miel
- 12 feuilles de menthe
- 1 jus de citron voir 2 selon votre goût



- 1** Laver les feuilles de menthes ; les ciseler et réserver.
- 2** Videz les melons et les coupez en 2 puis en tranches fines.
- 3** Epluchez la mangue ; la couper en fines lamelles.
- 4** Disposez dans un grand plat les lamelles de chaque fruit en alternant à chaque fois.
- 5** Dans un bol, mélanger le miel avec le jus de citron et les feuilles de menthes.
- 6** Arroser les lames de fruits avec cette sauce ; réservez au réfrigérateur ; servir bien frais.

**Remarque :** cette entrée (ou dessert) peut-être modulée selon vos envies, telles que pastèque/melon/mangue ou encore melon/mangue/pêches, ou encore remplacer les feuilles de menthe par du basilic ... recettes aimée des enfants !