



Tartare à la menthe



6 personnes



15 minutes

INGREDIENTS

2 melons

150g de sucre

1 gros bouquet de menthe
fraîche

Parmesan en copeaux

NOTES

Voici une recette de tartare de melon à la menthe. Rapide à faire, cette entrée légère et fruitée est excellente. Et parfaite pour le début du repas.

CONSEIL DE PREPARATION

1. Coupez le melon en quartier. Otez les graines et l'écorce. Puis détaillez la chair en petit dès. Placer les dans un saladier
2. Lavez les feuille de menthe. Réservez quelque feuille de menthe, et ciseler le reste.
3. Versez 25 cl d'eau dans une casserole. Ajoutez le sucre. Portez à ébullition et laissez refroidir hors du feu.
4. Arrosez le melon de sirop et ajoutez la menthe ciselée. Mélangez et placez 1 heure au frais.
5. Disposez le tartare dans des coupes ou des verrines. Décorez avec les feuilles de menthe réservées et quelques copeaux de parmesan. Servez très frais.

Pitas de boeuf à la menthe



4 personnes



15 minutes

INGREDIENTS

- 4 steaks ou pavés de bœuf de 150g chacun
- 4 petites tomates ou 2 grosses $\frac{1}{4}$ concombre
- 1 boîte de menthe fraîches
- 4 pitas
- 2.c à café du cumin en poudre
- 2.c à café de curry
- 6.c à soupe d'huile d'olive
- Sel et Poivre



CONSEIL DE PREPARATION

1. Effeuillez et lavez la menthe, gardez 6 feuilles et les autres. Mélangez la menthe hachée avec les yaourts.
2. Ajouter 4 cuillères à soupe d'olive, la moitié du cumin et du curry, salé et poivre puis réservez au frais.
3. Couper la viande virgule, les tomates et les concombres en tranches fines.
4. Chauffez le reste d'huile d'olive dans une poêle et saisissez rapidement les lamelles de bœuf puis ajoutez le reste des épices, laissez colorer 2 minutes, mélangez et réservez* au chaud.
5. Servir les pitas de bœuf accompagnés du reste de sauce et d'une salade verte ou composée.

NOTES

Demander à votre boucher de trancher la viande.

Cake mojito



4 personnes



20 minutes

INGREDIENTS

110 g de cassonade

3 œufs

130 g de beurre fondu

180 g de farine

1 sachet de levure chimique

1 citron

2 cuillères à soupe de rhum Quelques
feuilles de menthe fraîche

CONSEIL DE PREPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C (Th 6).
Fouettez les œufs avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajoutez le beurre fondu et le jus du citron.
3. Mélangez le tout puis la farine avec la levure, et mélangez.
4. Ajoutez le rhum et les feuilles de menthe préalablement lavées et ciselées.
5. Versez la pâte du Cake Mojito dans un Moule à Cake beurré.
6. Enfournez le Cake Mojito pour 35 minutes dans un four à 180°C (Th 6).



NOTES

Tout y est, la menthe, le citron, le rhum !
Un dessert original et moderne pour une
Recette qui reste simple à faire.