



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 dés. Placez les dans un saladier
2. Lavez les feuilles de menthe. Réservez quelques feuilles de menthe, et ciselez 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
- $\frac{1}{4}$ de concombre
- 1 botte de menthe fraîche
- 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
- 1 yaourt



CONSEIL DE PREPARATION

1. Efficuez et lavez la menthe, gardez 6 feuilles et hachez les autres. Mélangez la menthe hachée avec le yaourt.
2. Ajoutez 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, la moitié du cumin et du curry, salez et poivrez puis réservez au frais.
3. Coupez la viande, les tomates et le concombre 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 accompagnées du reste de sauce et d'une salade verte ou composée.

NOTES

Demandez 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 ajoutez 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.