

POUR 4 PERSONNES :

1 MELON DU QUERCY IGP, 2 ŒUFS, 20cl DE CRÈME LIQUIDE, 1 ROULEAU DE PÂTE SABLÉE, 125 G DE BEURRE, 200 G DE FARINE, 350 G DE SUCRE, 4 G DE LEVURE DE BOULANGER, 1 DL DE BIÈRE, 20 CL DE FLOC DE GASCOGNE AOC BLANC, 1/4 BOTTE DE BASILIC

Couper le melon en quatre. 1/4 est utilisé pour les beignets, 1/4 pour la confiture, la moitié pour la tarte. Pour le beignet de melon, réaliser une pâte à beignet en mélangeant la farine, la bière et 1 oeuf. Réchauffer l'équivalent de 2 cuillères à café d'eau pour dissoudre la levure et l'adjoindre à la pâte. Laisser reposer. Prendre 1/4 du melon et faire des boules ou des gros cubes. Les enrober de pâte à beignet et frire dans une huile à 190°C jusqu'à coloration du beignet. Sucrez à la sortie de la friture. Pour la confiture de melon du Quercy, couper 1/4 de melon en cubes et le peser. Ajouter la moitié du poids en sucre, cuire à feu doux. Faire infuser la moitié du basilic haché dans 10 cl de crème en portant à ébullition. Une fois refroidi et passé au chinois, monter le reste de la crème avec l'infusion. Remplir un verre avec 1/3 de confiture et 2/3 de crème. Pour la tarte au melon, prendre la moitié du melon et la couper en tranches. Réaliser un sirop avec 250 g d'eau et 250 g de sucre. Mettre les tranches de melon dedans, rajouter 10 cl de Floc de Gascogne blanc. Porter à ébullition, cuire à feux doux 10 mn en recouvrant d'un papier film. Laisser refroidir. Etaler la pâte sablée, découper des rectangles et les cuire environ 10 mn à 200°C puis baisser à 170°C pendant 10 mn. Sortir du four et recouvrir de tranches de melon. Servir sur la même assiette.

Le melon du Quercy a obtenu

sa Certification de Conformité dès 1998 et son Indication Géographique Protégée (IGP) en 2004.

Il est produit exclusivement dans le Quercy, sur une zone comprenant le sud du département du Lot et le nord du Tarn-et-Garonne. Ses variétés sélectionnées sont cueillies à maturité optimale, aux heures fraîches de la matinée.



Chinois : Passoire conique munie d'un manche

Déclinaison autour du melon du Quercy

RECETTE CONÇUE PAR SANDRINE ECHENNE
ET CHRISTELLE PHARAMOND
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET
DE TOURISME D'OCCITANIE DE TOULOUSE

