

Salade de fruits façon cocktail au Melon Framboise Litchi



Pour 1 personne

 **5 minutes**

Très facile

INGRÉDIENTS

2/3 melon mûr et bon

70 g de framboises fraîches

**2 cuillères à soupe de Soho
(liqueur de litchi)**

**1 cuillère à thé de gingembre en
poudre**

Un trait de jus de citron vert

4 g de gingembre confit

1 cuillère à café de sucre

1 - Couper le melon en deux, enlever les graines avec une cuillère. Prélever des billes de chair avec une cuillère parisienne. Les placer dans un récipient. Réserver le jus au frais.

2 - Passer rapidement les framboises sous l'eau fraîche, les égoutter sur du papier absorbant.

3 - Dans un verre à cocktail, alterner une couche de billes de melon, puis de framboises, et enfin de melon, tout en déposant au fur et à mesure quelques notes de gingembre confit râpé finement.

4 - Une heure avant la dégustation, mettre deux cuillères à soupe de Soho dans un récipient, y ajouter le gingembre en poudre, le sucre, ainsi qu'un trait de jus de citron vert. Bien mélanger. En arroser les fruits tout en délicatesse. Réserver au frais.

5 - Au dernier moment, mettre une pincée de poudre Vée dans le cocktail. Décorer d'une lamelle de gingembre confit.

Servir frais.