

magdimanche

Fruits, légumes et petits plats

Le melon, fruit symbole de l'été

Retrouvez tous les dimanches, dans cette rubrique, les produits de saison présents sur les étals des marchés ainsi que les conseils pour les cuisiner.

AU MARCHÉ

On en trouve de tous les calibres, à la texture lisse ou brodée, ils font leur retour sur les marchés à l'approche de l'été et chatouillent les narines des passants de leur parfum plus ou moins développé : les melons.

Ce fruit sucré, malgré lui souvent placé dans la catégorie des légumes, synonyme de vacances, a refait son apparition sur les marchés il y a quelques semaines. « Le melon a été récolté une semaine en avance cette année », raconte Lyse, vendeuse de melons de Vendée sur le marché des Marronniers, jeudi.

Plus c'est orangé, plus c'est sucré

À quelques pas de là, Stéphanie avoue laisser une place au fruit tant convoité sur son étal depuis la fin du mois de mai. « Le prix du melon reste assez élevé cette année. » Soit, entre 2 et 2,80 euros pièce. « Mais il commence à baisser. »

Selon Romain Thominet, primeur du stand le Jardin d'Éden, les meilleurs melons sont « ceux des premières récoltes. C'est pour cela que nous changeons de producteur au fil des semaines qui passent. » Nombreux sont les passants du marché à se de-

Tarte au melon

Ingrédients. 1 pâte feuilletée ou brisée ; 4 jaunes d'œuf ; 150 g de sucre ; 40 g de farine ; 25 cl de crème liquide 35 % ; un demi-melon ; une dizaine de fraises.

Préparation. Préchauffer le four thermostat 6 (180 °C). Battre les œufs avec le sucre. Quand le mélange a blanchi, ajouter la farine et mélanger. Ajouter ensuite la crème liquide. Mélanger. Étaler la pâte feuilletée ou brisée dans un moule à tarte puis ajouter le mélange. Couper le melon en lamelles selon ses courbes naturelles, puis les disposer

dans le moule. Couper les fraises en deux et les répartir sur la tarte. Mettre au four 20 minutes et laisser refroidir.

Dans l'assiette. Ajouter un peu de crème chantilly sur et de chaque côté de la part de tarte. Au moment de servir, verser un peu de chocolat chaud sur la chantilly.

Que boire avec ? Pour accompagnement, le restaurant À l'instant conseille un rosé gris du domaine Beurdin (Preuilly) ou un gewurztraminer. Pour une version plus sucrée, opter pour un tarquet premières grives.

mander comment choisir un bon melon. Ce n'est pas compliqué : un bon melon doit être lourd, cela signifie qu'il est dense et gorgé de sucre. « Il faut aussi que ses traits soient bien verts, que sa chair soit orangée et que sa couronne (au sommet) se détache quand il est à maturité », assure Stéphanie. À déguster en entrée ou en dessert, à vous de décider. ■

LE CHEF**JOËL JALLOT**

Gérant du restaurant À l'instant, à Bourges

Le melon n'est-il pas le fruit de l'été ?

Incontestablement, le melon est synonyme de fraîcheur et apporte toujours dans l'esprit des gens une idée de rafraîchissement. Son goût sucré et sa texture fondante sont très appréciés et il est souvent consommé brut.

Comment utiliser le melon en cuisine ?

Certains le veulent en apéritif ou en entrée, simplement coupé en dés ou accompagné de jambon de porc. Il y a le fameux melon ou porto mais il peut se faire en velouté ou en brochette avec de l'agneau. D'autres le préfèrent en dessert, pour ponctuer la fin du repas, soit brut encore une fois ou bien en granité.

Ici, il accompagne aussi notre salade fraîcheur à base de saumon fumé, de crabe et de pastèque.