

POSTRES DE MELÓ, FIGUES, PRÉSSEC I REMOLATXA

Per a 6 comensals

1 meló pell de gripau, d'uns 2,5 kg, pelat i tallat a daus de 2 x 2 cm.
(us recomano tallar-lo a "daus", en lloc de a "boles" per no desestimar carn de meló)

8 figues, pelades i a talls com grills

8 préssecs paraguaios, pelats i a talls com grills

La crema rosa:

100 g de remolatxa cuita, bullida amb aigua i sal durant 30 min

100 ml d'aigua de Vichy

I iogurt natural sense sucre

60 ml de suc de llimona

60 ml de mel

Menta i alfàbrega de fulla petita

ELABORACIÓ

La crema rosa : Tritureu la remolatxa cuita amb el Vichy, el iogurt, el suc de llimona i la mel, coleu-ho i reserveu-ho a la nevera.

La fruita : Disposeu de la fruita tallada com indica la recepta i reserveu-la també en fred.

PRESENTACIÓ

Preneu uns bonics plans de postres semi-fondos, o unes copes amples, i aneu-hi repartint amb elegància les fruites tallades.

Per sobre amaniu-ho amb la crema rosa

I pel cim poseu-hi unes fulles de menta i alfàbrega.

Carme Ruscalleda, estiu de 2022

