

Recette pour 1 kg de préparation



Valeurs nutritionnelles moyennes pour une portion\* :  
142 Kcal  
Protéines : 1,4 g



Créé avec : **CéréGel**



Pour les grammages de cette recette se référer au **protocole crudités mixées – texture épaisse moulable\*\***.

## INGREDIENTS

Melon	<b>770 g</b>
CéréGel	<b>140 g</b>
Huile neutre	<b>90 g</b>

## PRÉPARATION

- Mixer le melon avec l'huile neutre pour obtenir une texture fine.
- Incorporer le CéréGel selon le protocole « crudités à base d'eau ».
- Mélanger doucement.
- Assaisonner à votre convenance (sel, poivre, etc...).

## DRESSAGE

- Dresser le melon comme vous le souhaitez (emporte-pièce, poche pâtissière, boules à glace)
- Arroser d'un filet d'huile d'olive agrémenté de vinaigre balsamique.