

# TARTE AU MELON ET MASCARPONE



6 pers



20 min



25 min

## VOTRE PANIER NETTO

1 pâtes sablée

•

500 g de mascarpone

•

80 g de sucre glace

•

2 melons

•

1 citron

•

Quelques feuilles de basilic

## PRÉPARATION

- 1.** Garnissez un moule à tarte avec la pâte sablée, piquez-la avec une fourchette et faites-la cuire à blanc pendant 25 min dans un four préchauffé à 160° C.
- 2.** Sortez-la du four quand elle est bien dorée et laissez refroidir complètement.
- 3.** A l'aide d'une cuillère parisienne réalisez des billes de melon. Mettez le melon dans une passoire et laissez égoutter au frais.
- 4.** Battez le mascarpone avec le sucre glace, le zeste du citron et quelques gouttes de jus de citron.
- 5.** Etalez la crème sur le fond de tarte, disposez les billes de melon, parsemez de basilic, et servez !