Salade de fruits d’été

Pour 4 personnes : 1 melon charentais – 250g de myrtilles – 3 pêches – 1 grosse gousse de vanille – 50cl d’eau minérale – 70g de sucre blanc.

Préparez d’abord le sirop : Dans une casserole mettez à chauffez l’eau avec le sucre et la vanille coupée en deux et grattée. Apportez à ébullition et laissez bouillir 5/7min. Puis laissez refroidir à température.

Pendant ce temps, rincez vos myrtilles et vos pêches. Coupez les pêches en dés (épluchez-les avant si vous préférez). Faites des billes de melon à l’aide d’une cuillère à parisienne.

Dans un saladier mélangez tous les fruits et quand le sirop est à température ambiante, versez sur les fruits en gardant la gousse.

Placez au froid pendant au moins 1h couvert pour que le sirop impreigne bien les fruits.