

# Pastèque et son pesto au basilic fruité

2 à 3 parts

## Ingrédients

500 g de pastèque sans pépins (300 g épluchée)  
1–2 citrons vert, non traités  
2 c. à c. de sucre roux de canne

### Pour le pesto :

50 g d'huile de pépins de raisin  
1 botte de basilic  
2 c. à s. rase (30 g) de sucre roux de canne

### Pour décorer :

50 g de chocolat blanc

### Temps de préparation :

environ 1 heure et 30 minutes

### Temps de marinade :

au moins 1 heure

### >> Conseil :

Un dessert estival léger et parfait.  
Un plaisir pour les yeux pour bien terminer son repas.

**1** Eplucher la pastèque, couper la chair en fines tranches et placer à plat dans un sachet sous vide. Râper finement le zeste de citrons vert préalablement lavés à l'eau chaude puis presser le jus.

**2** Mélanger 1 c. à c. de zeste de citron vert et 2 c. à c. de jus de citron vert avec le sucre. Répartir le mélange sur les tranches de pastèque et mettre sous vide.  
(réglages voir ci-dessous)

**3** Laisser mariner au moins 1 heure au réfrigérateur.

**4** Pour le pesto, mélanger l'huile, le basilic, le sucre et 30 g de jus de citron vert au mixeur ou à l'aide d'un bras mixeur afin d'obtenir une crème très légère.

**5** Faire des copeaux très fins de chocolat à l'aide de l'épluche légumes.

**6** Sortir la pastèque du sachet et dresser avec les copeaux de chocolat et le pesto.

### Réglages Étape 2

Mettre le sachet sous vide  
Niveau de mise sous vide 3

