

Picandou mariné à l'huile de lavande, melon grillé au barbecue



Informations

Personnes : 4

Ingrédients

- 8 Picandou
- 10 cl d'huile d'olive
- 4 g de fleur de lavande
- 2 melons bien mûrs
- Quelques branches de romarin
- Sel
- Poivre du moulin
- Piment d'Espelette

Étapes de la préparation





1. Épluchez le melon, retirez les pépins et coupez en morceaux réguliers. Confectionnez des brochettes avec les branches de romarin et piquez les morceaux de melon.
2. Parallèlement, faites tiédir l'huile d'olive et plongez les fleurs de lavande. **Laissez refroidir et infusez 2 heures minimum.**
3. Une fois l'huile de lavande à température ambiante, immergez les fromages et **laissez mariner à nouveau 2 heures.**
4. Préchauffez le barbecue à 250°C pour griller les brochettes de melon
5. Au moment de servir, déposez dans les assiettes le melon légèrement tiède accompagné des Picandou marinés.

? **Astuce** : Le savez-vous ? Si le melon se grille très bien, il en est de même pour la pastèque, alors n'hésitez pas à varier les plaisirs !