

**Fraîcheur de melon à la crème de calisson**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/07/fraicheur-de-melon-a-la-creme-de-calisson-p1120075-r.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**La crème de calisson :**  
**- 340 g de lait ½ écrémé**  
**- 4** [**calissons**](https://recettes.de/calisson) **d'Aix en Provence**  
**- 20 g de sucre en poudre**  
**- 2 œufs**  
**- 34 g de farine**

Mettre le lait et les calissons dans une casserole.  
Porter le mélange à ébullition en mélangeant jusqu'à ce que les calissons soient fondus.  
Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre.  
Lorsque le mélange est mousseux, ajouter la farine et bien mélanger.  
Verser sur cette crème, le lait bouillant tout en mélangeant.  
Reverser dans la casserole et cuire à frémissement sans cesser de fouetter pendant 2 à 3 minutes. Verser la crème dans un saladier à travers un tamis.  
Filmer au contact, laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la crème soit très froide.

**La garniture :**  
**- ½** [**melon**](https://recettes.de/melon)  
**- quelques** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(1)**  
**- quelques feuilles de** [**menthe**](https://recettes.de/menthe)

Retirer les pépins du melon et prélever des billes à l'aide d'une cuillère parisienne.  
Au moment de dresser le dessert, fouetter la crème pour lui redonner de la légèreté.  
Verser la crème dans des petites verrines.  
Décorer de billes de melon. Déposer une framboise et un toupet de menthe.