**Crème melon pêche**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/08/Cr%C3%A8me-melon-p%C3%AAche-juillet-2009-195-copie.jpg) **Pour 6 Croquant-Gourmands :***Préparation : 20 mn - Réfrigération : 2 h -*

**- 1 melon bien mûr  
- 1 pêche  
- le jus d'1 citron vert  
(jaune pour moi)  
- 1 yaourt nature  
- 100 g + 2 càs de crème liquide très froide  
- 2 càs de sucre glace  
-** [**menthe**](http://recettes.de/menthe) **fraîche**

Couper le melon en tranches, retirer la peau et les graines.  
Ébouillanter la pêche quelques secondes et la peler.  
Couper les fruits en dés et les mettre dans le bol du mixeur.  
Ajouter le jus de citron et le sucre glace.  
Mixer pour obtenir une purée fine.  
Verser dans un petit saladier au travers d'un tamis (je ne l'ai pas fait).  
Incorporer le yaourt battu à la fourchette.  
Monter les 100 g de crème en Chantilly et l'incorporer délicatement à la purée de fruits.  
Verser dans les coupes.  
Décorer avec la crème restante.  
Couvrir de papier film et entreposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.  
Piquer de feuilles de menthe avant de servir.