**Fraîcheur au melon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Fra%C3%AEcheur-au-melon-IMG_5942_34860.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

- 1 gros melon (1,300 kg)  
- 1 citron  
- poivre du moulin  
- [sel rose de l'Hymalaya](http://www.ducros.fr/Produits/Poivres-Herbes-Epices/Poivres-et-sels/Sels-d-origine/Sel-rose-de-l-Himalaya.aspx)

Peler le melon, l'épépiner et le couper en gros dés (C'est le plus long dans la recette!).  
Presser le citron pour en recueillir trois cuillerées à soupe de jus.  
Mixer le melon finement.  
Ajouter le jus de citron et une bonne pincée de poivre.  
J'ai rajouté du sel rose de l’Himalaya et j'ai trouvé que cela donnait du "pep"!  
Répartir la préparation dans les verrines.  
Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures.  
Servir très frais, simplement décoré d'un toupet de menthe.