**Nage de melon épicée**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/07/Nage-de-melon-aux-%C3%A9pices-DSC_2320_10392.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 2 melons  
- 75 cl de vin blanc moelleux  
- 1 citron non traité  
- 1 petit bâton de cannelle  
- 2 gousses de vanille  
- 3 cm de gingembre frais  
- 2 clous de girofle  
- 1 brin de basilic**

Brosser le citron sous l'eau et le sécher.  
Prélever très finement le zeste avec un couteau économe et le tailler en fines et longues lanières.  
Couper les melons en deux, retirer les graines et façonner de petites boules à l'aide d'une cuillère parisienne.  
Verser le vin blanc dans une casserole, ajouter les lanières de citron, le gingembre pelé et émincé grossièrement, les gousses de vanille fendues en deux et les clous de girofle.  
Porter à ébullition et laisser frémir pendant 5 minutes.  
Plonger les billes de melon dans le vin et laisser frémir 5 minutes.  
Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.  
Au moment du repas, répartir le melon et le jus de macération dans des coupes.  
Décorer de basilic et servir très frais.