

Recettes de saison : Juillet

Fruits : abricot, brugnion, nectarine, cassis, mûres, myrtille, cerise, griotte, merise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, pastèque, prune, mirabelle, citron, tomate.

Légumes : artichaut, aubergine, blette, brocolis, carotte, concombre, cornichon, courgette, fenouil, haricot vert.

Salades : laitue, roquette. **Aromates :** ail, échalote, oignon.

Aubergines au four ail et parmesan (4 personnes)

- 2 aubergines
- 2 gousses d'ail
- Brins de romarin
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 50g de parmesan fraîchement râpé



Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Lavez les aubergines, ôtez leur pédoncule, tranchez-les en deux dans le sens de la longueur. Incisez leur chair en la quadrillant. Posez-les dans un plat creux en les serrant les unes contre les autres. Répartissez dessus les gousses d'ail émincées, parsemez de brins de romarin et arrosez d'huile d'olive. Enfourez pour 30min. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé si les aubergines dorent trop rapidement. 5 min avant la fin de la cuisson, parsemez de parmesan. Dégustez chaud ou tiède.

Granité de melon au basilic (4 personnes)

- 500g de melon
- Quelques feuilles de basilic
- 185ml d'eau
- 125g de sucre



Commencer par préparer le sirop afin qu'il prenne le temps de tiédir. Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Mettre sur le feu et porter à ébullition durant 5 min environ. Ajouter le basilic couvrir et retirer du feu. Laisser infuser durant 15min. Filtrer et réserver. Couper le melon en petits cubes. Mixer-le dans un blender tout en ajoutant le sirop petit à petit. Verser la purée de melon dans un contenant peu profond, couvrir et placer au congélateur durant 2h. Racler toutes les 30 min à l'aide d'une fourchette. Servir dans de petites coupelles en décorant de feuilles de menthe ou de basilic.