

pastèque grillée

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 pastèque (petite, de préférence sans pépins)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 citron
1 bouquet de basilic
poivre noir du moulin

Méthode de préparation

1. **Découpez 4 tranches épaisses de pastèque. Enduisez-les légèrement d’huile d’olive et placez-les sur le gril. Faites-les cuire brièvement des deux côtés.**
2. **Placez les moitiés de citron, face coupée vers le bas, sur la grille du barbecue jusqu’à ce qu’elles soient joliment caramélisées.**
3. **Dressez les tranches de pastèque sur un plat et aspergez-les du jus du citron caramélisé.**
4. **Garnissez-les de basilic et de poivre noir.**