



**TEMPS DE PRÉPARATION :** 15 min.

**PRÊT EN :** 4 heures 15 min.

**PORTIONS :** 8

**INGRÉDIENTS**

- 1 melon moyen
- 2 pqt (85 g chacun) de poudre pour gelée *Jell-O*
- 1/2 tasse de fruits

**ÉQUIPEMENT**

- Bouilloire
- 1 Tasses à mesurer le liquide de 2 tasses
- 2 Bols en verre
- 1 Spatule
- Planche à découper
- 1 Couteau à légumes
- 2 cuillères à soupe

(Mise en garde : seuls les adultes devraient utiliser le couteau pour couper le melon).

Prenez 1 1/2 tasse d'eau bouillante, 1 1/2 tasse d'eau froide et agencez votre recette selon ces possibilités ...

options de <b>melons</b>	choix de poudres pour gelée <b>Jell-O</b>	possibilités de <b>fruits</b>
melon brodé (cantaloup)	cerise	framboises
melon casaba	citron ou lime	Cocktail de fruits <i>Del Monte®</i> en conserve en sirop léger, égoutté
melon honeydew	orange	fraises
melon crenshaw	fraise	bleuets

**1. COUPER** 1 melon moyen (de 3 1/2 à 4 lb) en deux sur la longueur; retirer et jeter les graines. Évider les moitiés de melon en y laissant environ 1 pouce d'épaisseur de chair. Hacher la chair retirée; bien égoutté. Couper une tranche mince sous chaque moitié de melon pour les faire tenir.



**2. INCORPORER** 1 1/2 tasse d'eau bouillante à 2 pqt (85 g chacun) de poudre pour gelée *Jell-O* dans un grand bol et remuer pendant au moins 2 minutes ou jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute. Incorporer 1 1/2 tasse d'eau froide. Ajouter 1/2 tasse du melon haché réservé et 1/2 tasse de fruits au mélange de gelée.



**3. RÉPARTIR** uniformément la gelée dans les moitiés de melon. Verser la gelée restante dans un petit bol pour déguster plus tard. Réfrigérer 4 heures ou jusqu'à ce que la gelée soit prise. Couper chaque melon en 4 quartiers pour servir.

