



Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

www.chateau-breuil.com

Melon au Pommeau de Normandie « Château du Breuil »

Pour 4 personnes :

-4 petits melons

-40cl de Pommeau « Château du Breuil »

-1 bâton de cannelle

Couper le dessus du melon afin de le vider de ses pépins. A l'aide d'un couteau « moule à pommes », faire des billes de melon. Saupoudrer de cannelle râpée et remettre les billes à l'intérieur du melon. Servir sur de la glace pilée. Verser le Pommeau « Château du Breuil » à l'intérieur du melon sur les billes. Déc

orer d'une feuille de menthe.

Bon appétit