

☞ *Les fruits sont de forme sphérique et de couleur vert foncé souvent marbré de blanc. Ce fruit mesure 30 à 40 cm de diamètre et pèse généralement 5 à 20 kg à maturité. On distingue plusieurs variétés.*



## Pastèque

### ● Conseils

Elle se consomme habituellement nature. On la transforme aussi en sorbet

### ● Stockage

La pastèque n'aimant pas le froid, il est préférable de la garder au frais, mais hors du réfrigérateur. À la température de la pièce, elle se conservera une semaine à dix jours si elle n'est pas trop mûre.

### ● Le saviez vous ?

Au Japon, des agriculteurs ont trouvé un moyen de faire pousser des pastèques de la forme d'un cube, en faisant pousser les fruits dans des bocaux en verre.

### ● Recette "Salade de fruit"

Pour 4 personnes

#### Ingrédients :

- 1 ananas / melon / banane  
- 1/2 pastèque

- 2 pêches / kiwis / oranges /  
pommes  
- 1 barquette de fraises

- 2 sachets de sucre vanillé  
- 100 g de sucre en poudre  
- le jus d'1 citron et de 2 oranges

- ☞ Pelez et lavez tous les fruits.
- ☞ Epépinez le melon.
- ☞ Coupez tous les fruits en petits morceaux.
- ☞ Evidez la 1/2 pastèque.
- ☞ Faites des petites boules à l'aide d'une cuillère.
- ☞ Réunissez tous ces ingrédients dans la coque de la pastèque, elle vous servira de saladier.
- ☞ Versez le sucre vanillé, le sucre et le jus d'orange. Mélangez doucement.