



# 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.