



Soupe froide de melon à la menthe

Recette pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Pas de cuisson. Frais : 1h.

Ingrédients

Melon charentais : 1
Jus de citron : 1/2
Huile d'olive : 5 cl
Menthe : un petit bouquet
Sel, poivre

Quelques feuilles de menthe pour le décor

Matériel

un couteau à légumes
une cuillère à soupe
un mixer



Réalisation

1. Couper le melon, enlever le coeur de pépins et récupérer la chair à la cuillère pour la placer dans le mixer.
2. Ajouter dans le mixer : l'huile d'olive, le jus de citron, la menthe, un peu de sel et de poivre.

Le frais

3. Réserver au frais pendant au moins une heure, voire même durant une vingtaine de minutes au freezer / congélateur.
4. Servir dans des ramequins transparents ou de jolis verres qui laisseront voir la couleur orangée, et parsemer des feuilles de menthe que vous aviez réservées.
- vous pouvez éventuellement placer vos verres de présentation au congélateur au préalable pour les servir joliment givrés -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com