



Cuisine et
dépendances

Soupe de melon



Cette deuxième recette est encore plus facile et rapide, puisqu'elle ne nécessite pas de cuisson. On y retrouve l'association bien connue melon-menthe. A déguster en entrée, cette soupe est très fraîche et parfumée. On peut aussi ajouter une touche de porto, selon son propre goût et l'âge des convives.

Ingrédients (pour 2 grands verres ou 4 verrines) :

- 1/2 melon
- quelques feuilles de menthe
- facultatif : 1 bouchon de porto
- sel et poivre

Préparation :

Prendre la moitié de melon restante, enlever la peau et couper la chair en cubes.

Mixer les cubes de melon finement jusqu'à obtenir une velouté. Ajouter quelques feuilles de menthe et le porto. Mixer à nouveau. Saler et poivrer très légèrement.

Réserver la soupe de melon au frais au moins 30 min, voire plus jusqu'au moment de servir. Verser dans des verres ou des verrines. Ajouter au dernier moment les feuilles de menthe restantes.

Le 22 Septembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/09/22/index.html>