

Soupe de melon à la menthe glacée

Pour 6 personnes

- 4 melons à maturité
- Le jus d'un citron
- 5 cl de muscat
- 1 bouquet de menthe
- 15 cl d'eau, et 2 cuillères à soupe de sucre en poudre.



Servir: Servez immédiatement avec un verre de muscat.

Variation

Ajoutez quelques sablés en morceaux, en guise de croûtons.

■ Faites préchauffer votre four à 180°.

■ Mixez la chaire des melons avec le jus de citron, et le muscat. Réservez au frais.

■ Mixez la menthe avec l'eau, et le sucre. Disposez ce mélange dans un bac à glaçons, et mettez le dans congélateur pour 1 heure et demie.

■ Disposez la soupe dans des petits bols. Sortez les glaçons de menthe du bac, enveloppez les dans un torchon, écrasez les avec le fond d'une grosse poêle.

■ Disposez un peu de glace pillée sur la soupe.

Conseils

La réussite dépend de la qualité des melons, n'hésitez pas à rectifier la texture avec de l'eau, et le goût avec du sucre.