

Soupe de Melons

Pour 6 personnes :

2 melons - 6 tranches de jambon de parme - 6 c à s de porto - 1 citron - sel, poivre.

Coupez les melons en 2, éliminez les graines et prélevez la chair. Mettez-la dans le bol du robot mixeur avec le jus de citron. Actionnez l'appareil. Salez et poivrez puis réservez 2h au réfrigérateur. Pour servir, répartissez la soupe dans 6 bols. Ajoutez 1 c à s de porto dans chacun, garnissez de jambon de parme découpé en lanières. Dégustez aussitôt bien frais. En touche finale, on peut décorer d'un brin de menthe ou de mélisse.

