

## Soupe de melon

Pour 6 personnes:

*2 melons – 6 tranches de jambon de parme – 6 c à s de porto – 1 citron – sel et poivre.*

*Coupez les melons en 2, éliminez les graines et prélevez la chair. Mettez-la dans le bol du mixeur avec le jus de citron. Actionnez l'appareil, salez et poivrez puis réservez au frais 2h.*

*Pour servir, répartissez la soupe dans les assiettes creuses, ajoutez 1 c à s de porto dans chacune et garnissez de jambon de parme découpé en lanières..*

*Dégustez aussitôt bien frais.*

