

Soupe de Melon Charentais

Pour 6 personnes :

6 gambas – 1 citron vert – 2 melons – 1 mangue – 1 bouquet de basilic
– huile d'olive – graines de sésame – sel et poivre

Zestez et pressez le citron. Décortiquez les gambas en gardant la queue et retirez le boyau noir. Déposez-les dans un plat et arrosez-les avec le jus de citron vert.

Laissez mariner le temps de préparer la soupe. À l'aide d'une cuillère parisienne, prélevez une trentaine de billes dans les melons ainsi que quelques billes dans la mangue et réservez-les. Récupérez le reste de la pulpe des melons et de la mangue et déposez le tout dans le bol d'un mixeur. Ajoutez quelques feuilles de basilic et mixez finement. Ajoutez un trait d'huile d'olive, du sel et du poivre selon vos goûts.

Réservez au frais. Enrobez les gambas de graines de sésame. Faire des brochettes avec les billes de melon, de mangue et de crevette. Versez la soupe dans des coupes ou assiettes creuses, parsemez de quelques feuilles de basilic ciselé,

Puis le zeste de citron vert. Et mettre dessus les brochettes.

