



Soupe de melon glacée avec tomates

Ingrédients : 6 pers. Réfrigération 30 min.

- 3 petits melons ou 2 gros
- 2 tomates rondes mûres
- 250 g de tomates cerises
- 10 feuilles de basilic ou de persil plat
- 2 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillère(s) à soupe de vinaigre de xérès
- sel, poivre du moulin
- 18 glaçons

•

Préparation

- 1.

Lavez les tomates. Coupez les melons en deux, retirez les pépins et prélevez la chair avec une cuillère. Mettez-la au fur et à mesure dans le bol d'un robot ou d'un blender, ajoutez les deux tomates coupées en quatre, l'huile d'olive, le vinaigre, du sel, du poivre et les herbes choisies.

- 2.

Mixez à grande vitesse jusqu'à ce que vous obteniez une consistance de soupe.

- 3.

Répartissez les glaçons et les tomates cerises et quelques boules de melons dans six coupelles, versez la préparation dessus et servez aussitôt.

L'astuce

Vous pouvez utiliser un mixeur plongeant pour émulsionner la soupe et ajouter quelques petites boules de mozzarella.