



Soupes

Soupe froide de melon-yoghourt à la menthe

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 tranches de jambon de Parme
150 grammes de yaourt grec
1 poignée de cresson (ou de germes de luzerne)
3 brins de menthe
1 melon (Galia)
huile d'olive
poivre de cayenne
poivre
sel

Méthode de préparation

Lavez la menthe, secouez-la, enlevez les feuilles des branchettes puis hachez-les grossièrement. Enlevez les pépins de la chaire du melon et coupez-la en gros dés. Faites une purée des deux dans un mixeur en même temps que le yoghourt et l'huile. Assaisonnez la soupe avec sel, poivre et poivre de Cayenne et réservez environ 2 heures au frigo.

Entretemps coupez le jambon en lamelles. Lavez les pousses et égouttez-les. Assaisonnez la soupe, répartissez-la dans des assiettes profondes, saupoudrez dessus un peu de poivre de Cayenne, ajoutez dessus le jambon et les pousses puis servez.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

