



Soupe froide pastèque-melon -tomates



Pour 4 personnes



Difficulté *



Préparation 15 min



Cuisson 00 min

LES INGRÉDIENTS

- 1/2 pastèque
- 1 tranche de 2 cm de melon canarie
- 3 tomates rouges
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 pointe de Tabasco (rouge)
- 1 verre d'eau
- 10 glaçons (facultatif)
- 10 croutons de pain d'épices

LA PRÉPARATION

1. Laver les tomates et les épépiner. Couper une tranche de pastèque enlever la peau et les pépins. Couper une tranche de melon et enlever la peau. Couper grossièrement les fruits et les tomates puis réserver la chair.

2. Mettre dans un blender les morceaux, arroser avec le vinaigre balsamique et un trait de Tabasco. Mixer une première fois afin d'obtenir une purée ajouter les glaçons par 5 puis votre verre d'eau, mixer jusqu'à ce que la préparation (soupe) soit bien lisse.

3. Rectifier l'assaisonnement en sel selon votre goût, à consommer de suite.

Vous pouvez aussi mettre la soupe au réfrigérateur pendant 4h, servir frais avec les croûtons de pain d'épices.

Des infos et des astuces sur : <http://cuisinedolivier.canalblog.com>

-La cuisine d'Olivier-Juin 2007.Tous droits réservés.

Maison
5 sens des