

SOUPE DE PASTÈQUE AU BALSAMIQUE, MELON D'EAU ET PIMENTON



Facile

Préparation : 15 à 20 min

Cuisson: sans

Pour 4 grandes coupelles ou une douzaine de verrines:

1/2 pastèque environ

Le jus d'un demi citron vert

1/2 verre de vinaigre balsamique

1/2 melon d'eau

2 pincées de pimenton ou de piment d'Espelette

Enlever les peaux de la pastèque en prenant soin d'ôter les pépins (choisir une variété pas trop fournie).

Tailler en petits dés et mixer longuement pour obtenir un jus homogène.

Ajouter le vinaigre balsamique et le jus de citron, mixer encore une minute et réserver au frigo.

Mettre les 2 pincées de pimenton dans une assiette creuse, réserver.

Après avoir pelé et épépiné le melon d'eau, à l'aide d'une cuillère parisienne, faire des boules et les rouler très rapidement dans le pimenton.

Ajouter les boules dans la soupe, goûter et mettre éventuellement le piment en poudre restant dans la "soupe".

Pour un service dans des coupelles, verser le jus de pastèque tout simplement en répartissant les boules de melon de façon équitable.

Par contre, pour les verrines, prendre soin de réserver 3 boules de melon et les piquer sur une petite brochette.

Servir très frais, après au moins 2 heures au frigo.