Soupe de melon glacée au gingembre

Une soupe d'été sucrée-salée à base de melon bien mûr, relevée d'un peu de gingembre et de citron vert. À servir très fraîche en entrée légère.

4 personnes	10 min préparation	0 min cuisson	10 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 melon bien mûr
- 5 g de gingembre frais
- 1 citron vert
- 1 pincée de sel
- 8 feuille de menthe

Préparation

1. Couper le melon, retirer les graines et l'écorce, garder environ 600 g de chair.
2. Mettre la chair, le gingembre, le jus du citron vert et le sel dans le bol.
3. Mixer jusqu'à obtenir une soupe bien lisse.
   1 min / vitesse 8
4. Réfrigérer au moins 2 heures.
5. Servir dans des verres avec la menthe ciselée.

Le conseil de Tiha
Choisis un melon lourd qui sent bon au niveau de la queue, c'est le seul secret d'une soupe sucrée.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.