

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



4 P.



RIESLING

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

SOUPE PASTÈQUE ET MELON

Ingrédients

- 1 belle tranche de pastèque (850 g)
- 1 melon moyen
- 1 petit concombre
- 3 cm de gingembre
- Tabasco[®]
- 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- 1 piment oiseau
- 2 branches de coriandre
- 2 branches de menthe
- Huile de colza
- Fleur de sel

- Éplucher la pastèque et le melon en retirant soigneusement toutes les graines. Peler le concombre et le gingembre.
- Réserver au frais 50 g de pastèque, 100 g de melon et 50 g concombre.
- Couper le reste ainsi que le gingembre en morceaux et mixer jusqu'à obtenir un coulis. Assaisonner de 2 traits de Tabasco[®] et de 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger. Hacher très finement le piment oiseau et l'ajouter à la préparation. Réserver au frais.
- Mettre 4 bols (ou 4 assiettes creuses) au congélateur pour qu'ils soient bien froids. Tailler la pastèque, le melon et le concombre réservés en tous petits dés brunoise. Hacher les feuilles de coriandre et de menthe.
- Dans un bol, mélanger le tout avec 2 c. à s. d'huile de colza. Saler et réserver au frais.
- Au moment de servir, disposer cette garniture dans le fond des bols ou des assiettes. Verser la soupe bien froide dessus. Servir tout de suite.