



SOUPE DE MELON AU BASILIC



15 min.



0 min



4 pers.



RÉALISÉ PAR

Dynaform Lausanne

Super facile! Et vraiment de saison.
Très vite préparée, comme entrée ou accompagnement.

INGRÉDIENTS

- 2 melons charentais bien murs
- 1 bouquet de basilic
- sel, poivre

MARCHE À SUIVRE

Épépiner les melons et couper la chair en cube.

Passer au mixer, ajouter un peu de sel et du bon poivre ainsi qu'une poignée de feuilles de basilic.

Remixer et placer au frais avant de servir avec une feuille de basilic pour décorer.

Bon appétit!

ASTUCES DU CHEF

Ajouter un petit fromage de chèvre frais par bol. Un délice.