

SOUPE FROIDE DE MELON ET JAMBON

- 1 melon Charentais
- 2 tranches de pain de mie
- 4 tranches fines de jambon de pays
- 1 bouquet de basilic
- Huile d'olive
- Sel et poivre blanc

Couper le melon en 4, retirer les graines, les fibres et la peau. Couper la chair en morceaux. Réserver quelques morceaux découpés en petits dés. Mettre le reste dans un mixeur.

Découper le jambon en fines lanières.

Emietter les tranches de pain de mie dans le mixeur. Saler, poivrer et ajouter 4 feuilles de basilic avec un filet d'huile d'olive.

Mixer pour obtenir une soupe bien lisse. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Verser la soupe dans les bols ou verrines. Ajouter les lanières de jambon, les petits dés de melon et une ou deux feuilles de basilic pour la décoration.

Servir bien frais.

