

Soupe de melon à la menthe

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 6 coupes

- 2 melons bien mûrs
- 10 feuilles de menthe
- 1 ou 2 càc de cannelle en poudre
- des gressins

Couper les melons en deux. Ôter les pépins.

Les couper en tranches et les peler. Mettre la chair des melons dans un blender et mixer.

Ciseler les feuilles de menthe, ajouter la cannelle et mixer à nouveau.

Réserver au frais au moins 1 h, dans une bouteille.

Au moment de passer à table, verser dans de jolies coupes en verre, accompagné de gressins.