

## Soupe d'été *Melon et Pastèque*



**Pour 4 verrines ou verres**

**Préparation : 10 minutes**

- 1 melon
- 500 g de pastèque
- 1 citron vert (zeste + jus d'un demi citron)
- 1 c à soupe de sirop d'agave
- 12 framboises

Coupez la pastèque épépinée en morceaux. *Faites des morceaux plus petits pour un blender.*

Récupérez la chair d'un demi melon avec une cuillère parisienne pour obtenir de jolies boules de melon. Réservez.

Découpez l'autre moitié du melon en petits morceaux.

Récupérez le zeste de citron.

Placez les morceaux dans le blender (pour moi le bol du thermomix).

Ajoutez le jus du demi citron vert et le sirop d'agave.

Mixez jusqu'à obtenir une préparation lisse. *Vous n'aurez pas besoin de mettre une puissance maxi sachant que ces fruits sont juteux.*

Versez la purée de fruits dans des verrines ou verres en laissant un peu de place de libre.

Placez délicatement 3 billes de melon et 3 ou 4 framboises.

Répartissez quelques zeste de citron coupé finement. *Ce n'est pas obligatoire.*

Couvrez d'un film et réservez au réfrigérateur. *Vous pouvez également préparer la soupe de fruits à l'avance et ajoutez les fruits et la brochette déco au dernier moment.*

Pour la déco : Coupez des 1/2 tranches de citron finement et enfermez une bille de melon maintenue à l'aide d'un pic.

Servez avec une petite paille.

Vous pouvez remplacer les framboises par des fraises.