



Soupe froide de melon, Prosciutto crudo del Grotto et menthe

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 1 melon
- 8EL vinaigre de pomme
- 8 tranches de jambon cru du Grotto
- 8EL crème acidulée
- 4EL pignon de pin
- à v. quelques feuilles de menthe
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Laver le melon, le couper en deux et retirez les graines.
2. Retirer également l'écorce du melon avant de découper sa chair en morceaux. Mixer les morceaux avec le vinaigre, le sel et le poivre. Ajuster la quantité de vinaigre comme bon vous semble.
3. Laisser refroidir au frigo pendant au moins une heure.
4. Faire toaster les pignons dans une poêle antiadhésive, sans ajouter de matière grasse, pendant 2-3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
5. Laver et égoutter les feuilles de menthe.
6. Battre la crème aigre dans un bol pour la ramollir.
7. Découper le jambon cru du Grotto en lamelles.
8. Verser la crème de melon dans 4 petits bols, agrémenter chaque portion d'une cuillère à soupe de crème aigre et d'un peu de poivre du moulin.
9. Garnir de jambon cru du Grotto et de pignons.
10. Apporter une touche finale avec quelques feuilles de menthe.

