



Un dessert, une entrée ?

Ca dépend des goûts. Personnellement, comme je poivre, j'aime bien ça en entrée, mais à la maison, les avis sont partagés. Cette soupe est très rapide à faire, la pâte à tuiles se prépare la veille mais est aussi très vite faite et la cuisson ne prend que quelques minutes.

SOUPE DE MELON AU BASILIC ET AU POIVRE



Pour 6 personnes :

1 gros melon
1 càs de sucre ou de miel
Le jus d'1/2 citron
6 feuilles de basilic
Poivre selon le goût

Mixer le melon avec le sucre et le jus de citron pendant une minute ou deux, ajouter le basilic et mixer encore pendant une minute. Réserver au frais.

Servir accompagné de petites tuiles au basilic en donnant un tour de moulin à poivre.