



Soupe concombre-pastèque



Pour 2 bols :

- 300g de chair de pastèque pelée et épépinée
- 150g de chair de concombre pelé et épépiné
- 50g de fromage frais (type Saint-Môret ®)
- 6 olives noires dénoyautées
- 1 brin de coriandre
- sel et poivre

Mixer les chairs de concombre et pastèque avec le fromage frais. Saler et poivrer. Servir glacé, parsemé d'olives noires hachées et de coriandre ciselée.