



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Soupe de pastèque à la menthe .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 c.à.s d'eau de rose
 - 1/2 pastèque ronde
 - 10 belles feuilles de menthe fraîche
- Épépiner et couper la pastèque en morceaux
- Ajouter les feuilles de menthe, et la cuillerée d'eau de rose, mixer le tout, servir bien frais

Astuces :

- Ajouter à cette recette un peu de sucre pour relever la pastèque
- Pour une version crémeuse ajouter de la glace ou un yaourt nature
- Pour une version milk-shake, un peu de sucre roux, des glaçons, du lait ou de la glace

