

SOUPE FROIDE PASTÈQUE, POIVRON, FRAMBOISE

RECETTE POUR 3 PERSONNES

 15 minutes

INGRÉDIENTS

- 700 g de pastèque
- 35 g de poivron rouge
- 50 g de framboises
- 1 zeste d' un demi citron
- 25 g de jus de citron
- 1 CS d' huile d'olive
- 1 pincée de sel

MATERIEL

- Un couteau
- Une planche à découper
- Une balance
- Une râpe à grain fin
- Un presse agrumes
- Des cuillères de mesure
- Un blender

Préparer et mesurer les ingrédients :

1

- Peler et couper la pastèque en gros morceaux
- Epépiner le poivron
- Zester et presser le citron

2

Placer tous les ingrédients sauf l'huile d'olive dans le blender. Mixer à puissance maximale pendant 30 secondes.

3

Ajouter l'huile d'olive. Mixer à puissance maximale pendant quelques secondes : le mélange va légèrement éclaircir et devenir un peu plus lisse. C'est ce qui va lier la soupe.

4

Placer au frais pendant quelques heures. C'est important de servir cette soupe bien froide.



🌿 BON APPETIT ! 🌿

Recette par Comme une poule

<https://recettes.commeunepoule.com/recette/soupe-froide-pasteque-poivron-framboise>