

# les recettes d'Alice

## Soupe de melon aux fruits rouges



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



0 minutes



facile

### Ingrédients

2 melons  
1/2 pot de gelée de vin blanc  
2 pêches  
40 gr de sucre  
2 citrons

4 c à s d'amandes effilées  
1 orange

### Matériel nécessaire

1 presse agrume      1 blender

### Préparation et réalisation

- 1- Couper les melons en deux et ôter les graines puis récupérer la chair et la couper en morceaux. Peler les pêches et les couper en morceaux. Presser le jus des citrons et de l'orange. Mixer les pêches, les melons avec le sucre et les jus d'agrumes.
- 2- Démouler le pot de gelée et la découper en gros dés.
- 3- Verser la soupe bien froide dans des assiettes creuses et ajouter les cubes de gelée et les amandes.

### Conseils et astuces

Servir avec une tranche de brioche. La gelée de vin se trouve dans les épiceries fines.

Alice Délice

