

Soupe de Melon au Porto et son Bacon Grillé

Nombre de personnes: 20

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- MELON(S)	1
- PORTO	6 c à soupe
- BACON(S)	20 tranches
- MENTHE FRAICHE	qq. feuilles

Recette:

- Coupez le melon en deux. Otez les pépins puis pelez-le et détaillez-le en cube.
- Placez une première moitié dans le blender avec 3 c à soupe de Porto. Mixez jusqu'à obtention d'une mousse crémeuse.
- Versez dans un grand récipient.
- Faites de même avec la seconde moitié des cubes de melon.
- Réservez au frais.
- Roulez le bacon en tubes.
- Faites-les griller au four pendant 8-10 minutes à 200°C. Réservez.
- Au moment de servir, répartissez la soupe de melon dans des verrines. Garnissez avec un peu de menthe ciselée et déposez délicatement un rouleau de bacon grillé sur chacune des verrines.

