

Soupe de Pastèque à la Menthe et Abricots Rotis

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PASTÈQUE	500 - 600g
- SIROP DE CANNE	2 c à soupe
- MENTHE FRAICHE	6-8 feuilles
- ABRICOT(S)	6-8
- SUCRE DE CANNE	2 c à soupe

Recette:

- Coupez et épépinez la pastèque en dés.
- Placez-les dans un plat creux avec la menthe ciselée et le sirop de canne.
- Mixez le tout puis réservez au congélateur.
- Dénoyautez les abricots en les coupant en 2.
- Passez la surface coupée dans du sucre de canne puis grillez-les dans une poêle antiadhésive.
- Servez la soupe dans des assiettes creuses puis déposez les abricots rôtis au centre et décorez de la menthe.

