

SOUPE DE MELON ET MOUSSE LEGERE AU FROMAGE BLANC

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 minutes
- **Temps de cuisson** : 20 minutes
- **Pays** : France



Ingrédients pour 5 personnes

Tuiles:

- 50 g de sucre glace,
- 20 g de farine, 20 g de lait,
- 20 g de beurre fondu

- 1 gros melon,
- jus d'1 citron jaune
- Quelques framboises

Mousse fromage blanc:

- 200 g de fromage blanc,
- 30 g de sucre,
- 1 zeste de citron vert,
- 10 cl de crème liquide entière

Etapes de préparation

Préparer les tuiles croustillantes:

1. Mélanger tous les ingrédients et placer 1 heure au frigo. Découper un pochoir selon la grandeur des tubes croustillants souhaités (pour un tube de 7 cm de long et de 2,5 cm de diamètre, j'ai fait un carré de 10 sur 10 cm)
2. Etaler finement la pâte à l'intérieur du pochoir avec une petite spatule et cuire 4 minutes à 200 °C.
3. Dès la sortie du four, enrouler sur un tube métallique.
4. Ces croustillants peuvent être faits la veille et conservés dans une boîte métallique.

Mousse fromage blanc/citron vert:

5. Fouetter la crème en incorporant peu à peu le sucre. Ajouter le zeste de citron vert puis le fromage blanc.
6. Mettre dans une poche à douille jetable et réserver au frigo.
7. Peler et épépiner le melon. Couper quelques fines tranches à la mandoline puis mixer le reste avec un jus de citron (selon vos goûts vous pouvez ajouter sucre, menthe, basilic...).
8. Verser la soupe de melon dans des assiettes creuses. Ajouter quelques corolles faites avec les fines lamelles de melon, et poser une framboise dessus.
9. Garnir les tubes croustillants avec la préparation au fromage blanc. Poser un tube sur chaque assiette et râper un zeste de citron vert avant de servir!

