



### Soupe froide au melon et figues, juliennes de jambon cru

La finesse et la légèreté s'allient dans une soupe qui désaltèrera les chaudes soirées d'été... Le jambon cru pourra être remplacé par de la ventrèche ou du lard, suivant les goûts.

#### Ingrédients pour 6 personnes

2 petits melons mûrs  
6 figues  
6 tranches de jambon cru  
3 cuillers à soupe de porto  
4 cuillers à soupe de noix de cajou concassées  
poivre noir fraîchement moulu

#### Préparation

1. Eplucher les melons, les couper en deux. Retirer les graines.
2. Découper des boulettes avec une cuiller parisienne dans la moitié d'un melon et réserver.
3. Mixer la chair des melons restants, ajouter le porto ainsi que le poivre fraîchement moulu et garder au moins 1 heure au réfrigérateur.
4. Faire dorer les tranches de jambon cru dans une poêle sans matière grasse. Elles doivent durcir. Les découper ensuite en juliennes.
5. Laver les figues et découper en tranches.
6. Au moment de servir la soupe, verser dans des coupelles individuelles. Ajouter les boules de melon, les figues, le jambon cru et parsemer de noix de cajou.

Bon appétit!