Soupe persane à la grenade



Ingrédients

4

- 500 g de pastèque
- 500 g de melon amer
- 50 g de WOKgingembre Bresc
- 50 g de WOKpiment Bresc
- 1/8 de melon galia
- 1/8 de melon cantaloup
- 1/8 de pastèque
- 20 g de pesto à l'ail des ours Bresc
- 16 feuilles de menthe
- 4 pics de bambou
- 2 citrons verts

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto à l'ail des ours 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Méthode de préparation

Peler les 500 g de pastèque et de melon amer, les couper en morceaux et les épépiner. Presser le jus des citrons verts. Réduire la pastèque et le melon amer en purée, y ajouter le jus de citron, le gingembre et le piment. Réserver la soupe une heure et demie au réfrigérateur. Avec une cuillère parisienne, réaliser des billes de melon galia, de cantaloup et de pastèque. Faire mariner ces mini boules dans le pesto à l'ail des ours, puis les enfiler en alternance sur un pic de brochette. Servir la soupe glacée et garnir avec la brochette de melon et la menthe fraîche

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000