BOUQUET DE CRUDITÉS EN SOUPE DE PASTÈQUE

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 25 minutes **Difficoltà:** molto facile

Ingredienti per 4

- 300 gr de concombre
- 150 grammes de carottes
- 150 g de fenouil
- 150 gr de céleri
- 150 g de pastèque
- feuilles de menthe pour décorer (facultatif)

Chef: Marco Scarallo

Un plat coloré typique de l'été, qui en plus des effets bénéfiques des fruits et légumes, sera agréable à l'œil et au palais… le tout à déguster… avec les yeux et le palais !

Difficulté : **très facile**
Coût : **bas**
Temps de préparation : **25 minutes**
Portions : **4 personnes**

Préparation:

Lavez et nettoyez le concombre, les carottes, le fenouil et le céleri et coupez-les en julienne. Disposez dans l'assiette selon vos goûts personnels, ou suivant la couleur des légumes ou choisissez de les étaler en éventail.

Prenez la pastèque, débarrassez-la de ses graines, coupez en cubes et passez au mixeur.

??Si vous le souhaitez, ajoutez quelques glaçons et mélangez. Par sécurité, passez le liquide au tamis pour éliminer les graines qui auraient échappé au premier nettoyage ou

au mixeur.

Disposez dans un petit bol que vous placerez au centre de votre composition et qui servira aux convives pour éplucher les légumes.

Vous pouvez également penser à créer des bols individuels pour chaque convive. Décorez selon vos envies avec des feuilles de menthe.

Marco Scarallo vous dit Bon appétit !