

Soupe de melon aux perles du Japon



Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

cuisson : 15 minutes

- 1 melon
- 50 g de perles du Japon (voir 60 g)
- 2 c à soupe de sirop de sucre de canne vanillé
- 4 grains de raisins noirs ou 4 framboises

Commencez par cuire les perles du Japon dans 50 cl d'eau bouillante pendant 15 minutes. Rincez sous l'eau froide et égouttez. Transvasez dans un saladier. *Rincez immédiatement votre passoire car vous obtiendrez une texture un peu gluante qui risque de boucher les trous de votre passoire en séchant.*

Coupez le melon en petits morceaux et mixez le tout dans le blender en y ajoutant le sirop de sucre de canne.

Mélangez le melon mixé aux perles du Japon.

Versez dans dans 4 petites verrines ou autres contenants de votre choix.

Décorez avec les grains de raisin ou les framboises.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.