

Soupe de melon aux perles du Japon

et son carpaccio de fraises au poivre queue cubèbe



Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Soupe de melon :

- 60 g de perles du Japon
- 1 melon
- 1 c à soupe de sirop d'agave ou 2 c à soupe de sirop de sucre de canne

Carpaccio de fraises :

- 8 fraises
- 1 c à café de sirop d'agave (1 tour de moulin)
- Poivre à queue cubèbe
- Quelques feuilles de menthe

Préparez le carpaccio de fraises : Lavez et équeutez les fraises. Coupez les en tranches fines. Placez-les dans une assiette en veillant à bien les étaler. Saupoudrez de poivre (1 tour de moulin ou plus selon vos goûts). *Attention quand même, ce poivre est très puissant en goût.* Ajoutez le sirop d'agave et mélangez délicatement.

Préparez la soupe de melon : Faites cuire les perles du Japon dans 50 cl d'eau bouillante pendant 15 minutes. Égouttez et réservez dans un saladier.

Coupez le melon en deux et ôtez les pépins. Épluchez et coupez en morceaux. Placez les morceaux dans un blender ou le bol du thermomix. Ajoutez le sirop d'agave ou le sirop de sucre de canne. Mixez la chair du melon. Mélangez la pulpe de melon aux perles du Japon. Mélangez.

Montage : Remplissez dans petites verrines en réservant un espace libre pour le carpaccio de fraises. Disposez délicatement en rosace les tranches de fraises sur la soupe de melon. Dispersez quelques feuilles de menthe.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Accompagnez ce dessert très frais avec des tuiles aux amandes, des petites galettes ou pourquoi pas mes petits sablés au kiri.