

# Soupe froide de pastèque et tomate

Préparation **20 mn** | Repos **1 h** | Temps Total **1 h 20 mn**



## Ingrédients / pour 3 personnes

- 350 à 400 g de chair de pastèque
- 250 g de tomate fraîche
- 100 g de concombre
- Une belle poignée de feuilles de menthe fraîche
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre (ou autre type) (facultatif)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 à 2 pincées de piment d'Espelette
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1** Coupez la pastèque et récoltez la chair nécessaire, coupez-la en morceaux, épépinez-la si besoin et versez dans le bol d'un blender (ou un récipient haut et étroit pour mixer avec un mixeur plongeant).
- 2** Coupez la tomate en morceaux et versez dans le bol. Pelez le concombre et coupez-le en morceaux (pas besoin de retirer les graines pour l'un ou l'autre).
- 3** Ciselez les feuilles de menthe et ajoutez-les. Ajoutez l'huile, le vinaigre, les épices et mixer longuement ou en plusieurs fois jusqu'à avoir une consistance homogène et sans morceaux.

### Pour finir

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin, versez dans un récipient hermétique et réservez au moins 1 heure au frais avant de servir. Vous pouvez aussi l'accompagner de morceaux de pastèque, de tomate, de concombre et/ou de croûtons, si vous le souhaitez.