

Soupe glacée *de pastèque* *à la ricotta*



Pour 4 personnes

800 gr de pastèque

3 brins de basilic

200 gr de ricotta

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

Fleur de sel et Poivre

Retire la peau de la pastèque, puis coupe la chair en gros cubes en éliminant les pépins. Dépose-les dans le bol d'un robot avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoute une pincée de fleur de sel. Mixe jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Répartis-la dans 4 grands verres puis réservez 30 min au réfrigérateur. Effeuille le basilic et cisele-le finement. Dans un bol, écrase la ricotta à la fourchette avec le reste d'huile. Poivre, ajoute une pincée de fleur de sel et la moitié basilic. Répartis la ricotta sur les verres de soupe, décore de basilic frais. Placez les verres 15 min au congélateur pour les servir vraiment très frais.