CARIBOU

Soupe froide de melon, tomate et crevettes nordiques

Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 6-8 portions en entrée ou 3-4 portions en soupe-repas

Ingrédients

Pickles de melon
½ tasse (125 ml) de melon à chair orangée (de type cantaloup), coupé en petits cubes
2 c. à soupe (30 ml) de miel
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de cidre
2 c. à soupe (30 ml) d'eau

Soupe
4 tasses (1 litre) de tomates moyennes fraîches, en quartiers
2 tasses (500 ml) de melon à chair orangée
1 c. à soupe (15 ml) de verjus
1 c. à soupe (15 ml) d'huile de caméline
Sel au goût

Garniture
1 lb (450g) de crevettes nordiques
2 c. à soupe (30 ml) de yogourt nature
2 c. à soupe (30 ml) de mayonnaise
1 échalote française, hachée
1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante
2 oignons verts émincés

Préparation

1. La veille ou le matin même (si vous faites cette recette le soir), préparer les pickles de melon en faisant bouillir le miel, le vinaigre et l'eau et en versant la marinade chaude sur les cubes de melon dans un contenant résistant à la chaleur. Réserver au froid jusqu'au moment de servir.
2. Mettre tous les ingrédients de la soupe dans un mélangeur ou au robot culinaire, et mixer jusqu'à ce que la texture soit homogène. Réserver au frais.
3. Pour la garniture, mélanger tous les ingrédients (sauf les oignons verts) dans un bol. Rectifier l'assaisonnement au besoin. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.
4. Au moment de servir, diviser la soupe dans les bols et ajouter la garniture de crevettes au centre. Terminer le montage avec les oignons verts, les pickles de melon et un filet d'huile.

Quelques petites variantes:

- Cette recette offre de nombreuses possibilités de variantes. Par exemple, il est possible de remplacer le melon brodé orangé par du melon d'eau ou même des fraises. La garniture de crevettes peut être troquée par des œufs cuits durs et un peu de fromage frais. Quant à la décoration, amusez-vous avec les herbes que vous avez!