

## Soupe de melon à l'anis vert, crémeux de chèvre frais

**Pour 4 personnes**



### **Ingrédients :**

- 2 melons de 1kg ; 1 fromage de chèvre frais de 120g,
- 4 cl de lait ; 15 cl de crème fraîche liquide très froide,
- 8 feuilles de gélatine ; 20 cl d'eau minérale glacée,
- 1 cuillerée à soupe d'anis vert en grains + pour la finition ; sel

30 mn de préparation – 2h de réfrigération

### **Préparation**

Pelez et épépinez les melons puis prélevez la chair à l'aide d'une cuillère. Mixez-la avec l'eau minérale, l'anis vert et une pincée de sel. Filtrez la soupe à l'aide d'une passoire fine puis versez-la dans un bol. Recouvrez de film alimentaire et réservez au frais.

Laissez ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant quelques minutes. Dans un saladier, travaillez le chèvre frais avec une spatule afin d'obtenir une pâte lisse. Dans un autre saladier, fouettez la crème liquide et réservez au réfrigérateur.

Faites tiédir le lait dans une petite casserole. Egouttez les feuilles de gélatine, incorporez-les au lait tiède et mélangez jusqu'à ce qu'elles aient fondu. Mélangez le tout au fromage de chèvre. Ajoutez la crème montée et rectifiez l'assaisonnement en salant légèrement. Versez le crémeux de chèvre au fond de 4 assiettes creuses et réservez au frais pendant 2 heures.

Au moment de servir, versez délicatement la soupe de melon sur le crémeux et décorez d'anis vert.

*Source : Chef Anne-Sophie Pic*