 **Soupe glacée au melon**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 gros** [**melon**](https://recettes.de/melon) **mûr à point**
**- 4 tranches très fines de jambon cru**
**- 100 ml de crème liquide**
**- 25 ml de porto**
**- 1 càc de vinaigre balsamique**
**- sel & poivre du moulin**
**- menthe fraîche**

Couper le melon en tranches, le peler et l'épépiner avant de couper la chair en dés.
Mixer finement pour obtenir une purée assez liquide.
Verser dans un saladier, couvrir et mettre au frais pendant au-moins une heure.
Trente minutes avant de servir sortir la soupe du réfrigérateur et ajouter la crème.
Incorporer le porto et le vinaigre balsamique.
Bien mélanger, saler et poivrer.
Verser dans des coupelles et remettre au frais.
Détailler le jambon en fines lanières.
Juste avant  de servir, déposer les lamelles de jambon et décorer de feuilles de menthe.