 **Soupe de melon parfumée**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=100028) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 gros** [**melon**](https://recettes.de/melon) **bien mûr**  
**- 1 orange**  
**- 75 ml de liqueur de melon (1)**  
**- 2 càs de cassonade**  
**- 100 g de crème fraîche liquide  
- poivre**  
**- menthe fraîche**  
**- framboises**

Ouvrir le melon et l'épépiner.  
Prélever 8 boules à l'aide de la cuillère parisienne.  
Couper le reste en tranche, le peler et le détailler en petits dés.  
Exprimer le jus de l'orange.  
Mixer le melon avec le jus d'orange,  l'alcool et le sucre.  
Lorsque le coulis est homogène, incorporer la crème fraîche et vous pouvez éventuellement, poivrer légèrement.  
Mixer encore pour obtenir un joli velouté.  
Verser la préparation dans un saladier avec deux branches de menthe.  
Couvrir soigneusement et mettre au réfrigérateur pendant au-moins 6 heures (je l'ai fait la veille).  
Au moment de servir, répartir la soupe dans des coupelles ou des assiettes creuses.  
Décorer de quelques framboises poudrées de sucre glace pour le look et de brins de menthe.  
Servir bien frais.