**Soupe de melon aux framboises**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/07/soupe-de-melon-aux-framboises-p1250562-r-scaled.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de chair de** [**melon**](https://recettes.de/melon)  
**- 3 càs de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- 150 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(surgelées pour moi)**  
**Feuilles de** [**menthe**](https://recettes.de/menthe) **fraîche  
  
3 coupelles**

Retirer la peau et les graines du melon et couper la chair en petits morceaux.  
Mettre le melon dans le bol du blender avec le jus de citron.  
Mixer pour obtenir une purée.  
Répartir la moitié de la purée dans les coupelles.  
Garder quelques framboises pour la finition et répartir les autres sur la purée de melon.  
Couvrir avec le reste de melon.  
Couvrir et mettre au frais.  
Au moment du dessert, décorer avec les framboises réservées et un toupet de menthe.