

**Soupe froide de pastèque et gambas rôties à l'ail et au piment** pour 4 personnes (ou 2 personnes!)

500 g de pastèque

8 grosses gambas crues

1 petit piment vert frais (épépiné, émincé)

2 gousses d'ail (hachées)

½ citron (le jus)

Huile d'olive

Vinaigre de vin vieux ou vinaigre de Xérès (il faut goûter)

Sel, poivre

.Pelez et épépinez la pastèque. Mixez-la, assaisonnez-la de sel, de poivre, d'huile d'olive, de vinaigre et réservez-la dans le réfrigérateur 1 à 2 h.

.Au moment de servir, faites chauffer une poêle ou une plancha légèrement huilée. Versez la soupe de pastèque dans des assiettes creuses. Décortiquez les gambas et faites-les rôtir rapidement en ajoutant l'ail et le piment. Déglacez avec le jus de citron. Roulez les gambas dans les sucs de cuisson et posez une (ou 2) gamba(s) au centre de la soupe de pastèque.