

AGUA FRESCA
À LA PASTÈQUE



VOTRE PRIMEUR

sélectionne
cette semaine

LA PASTÈQUE



Pour 8 personnes



15 minutes



Difficulté : *

LE MARCHÉ

Pour le sirop

- 160 g de sucre semoule
- 8 cl d'eau

Pour le service

- 1 petite pastèque
- Le jus de 2 citrons verts
- 1 petit bouquet de menthe
- 1 citron vert coupé en quartiers
- 1 l d'eau bien fraîche

En option

- Tequila*
- Fraises
- Eau pétillante

BOISSON

AGUA FRESCA À LA PASTÈQUE

1. Commencez par préparer un sirop de sucre. Pour cela, portez à ébullition le sucre et l'eau, réduisez la température et laissez cuire à feu doux 3 minutes. Laissez refroidir.
2. Ôtez la peau et les pépins de la pastèque, coupez la chair en morceaux et placez le tout dans le bol d'un mixeur ou d'un blender.
3. Ajoutez le sirop de sucre, le jus de citron vert, la moitié de la menthe (conservez quelques feuilles entières pour le service) et mixez le tout. Passez le mélange au tamis.
4. Au moment de servir, ajoutez les feuilles de menthe restantes, le dernier citron vert coupé en quartiers et allongez d'eau fraîche.

Variante

Pour une version à réserver aux adultes, ajoutez une poignée de fraises fraîches et quelques gouttes de Tequila au moment de mixer. Allongez ensuite le tout d'eau gazeuse.

© Stylisme et photographie : Sandrine Saadi - www.studiobasilic.com.

Nous faisons le choix de travailler avec un imprimeur labellisé imprim'vert et d'utiliser du papier certifié PEFC issu de forêts gérées durablement. Ne pas jeter sur la voie publique.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.