



Boissons sans alcool

Jus de pastèque



1h15 15 min

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISON

1h

REPOS

106

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le jus de pastèque

0.5 Pastèque(s)
1 Citron(s) vert(s)
25 cl Eau
1 Sucre semoule

Ingrédients pour le dressage

4 branche(s) Menthe
fraîche

Étape 1

Préparation de la pastèque

- 1 Couper la pastèque en deux sur une planche à découper. Retirer l'écorce à l'aide d'un couteau d'office et l'épépiner à l'aide d'une cuillère.
- 2 Couper le melon en dés d'un cm à l'aide d'un couteau de cuisine puis les placer dans un saladier.
- 3 A l'aide d'un mixeur plongeur ou d'une fourchette, mixer ou écraser les morceaux de pastèques pour en faire de la pulpe et transférer le tout dans un pichet.

Étape 2

Préparation du jus

- 1 Couper le citron vert en deux et le presser dans un bol. Veiller à retirer les pépins.
- 2 Mélanger le jus de citron vert avec l'eau et la pastèque puis bien remuer.
- 3 Goûter le jus et ajouter du sucre si nécessaire.

Étape 3

Dressage

Bien laver la menthe puis l'essuyer à l'aide de papier

- 1 absorbant.
- 2 Verser le jus de pastèque dans des verres puis les garnir d'une branche de menthe.