Boissons sans alcool

Jus de pastèque

1h15	15 min	0	1h	106
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.