



Desserts

Sucettes à la pastèque

Pour 8 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe de sirop de sucre
750 grammes de pastèque (la chair, en dés)
2 cuillères à soupe de jus de citron vert
1/2 piment rouge (haché très finement)
poignée basilic (haché gros)
2 cuillères à soupe de sel

Méthode de préparation

Chauffez le sirop de sucre et laissez-y infuser le basilic au moins 5 minutes. Laissez refroidir complètement puis filtrez. Mettez ensemble dans un mixer les dés de pastèque et le jus de citron vert et mixez pour obtenir un mélange mou.

Versez dans les petites formes et placez au congélateur au moins 5 heures. Mélangez le sel au piment et continuez à hacher avec un couteau jusqu'à ce que le sel soit rose. Saupoudrez ce sel sur les sucettes à la pastèque en fonction de votre préférence.

