



Boissons

Granité de pastèque

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 pastèque (petite, en glaçons)
500 millilitres de lait d'amande
1 citron vert (pressé)
menthe (fraîche)

Méthode de préparation

Faites dégeler les dés de pastèque 10 minutes à température ambiante.

Mettez les dés de pastèque, le lait d'amande et le jus de citron vert dans le blender. Battez jusqu'à ce que la pastèque soit dissoute dans le lait. Si le mélange est trop épais, ajoutez encore un peu d'eau froide.

Répartissez le granité dans les verres et garnissez de feuilles de menthe.

Conseil: Faites-en un cocktail en ajoutant un peu de tequila à la fin.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

