



Autre

Jalapeño-mangue margarita glaces à l'eau

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 citrons verts (le jus + quelques rondelles de citron vert)
8 centilitres de Cointreau
2 cuillères à café de miel
8 centilitres de tequila
1 piments jalapeño
1 mangue (mûre)

Méthode de préparation

Coupez la chair de la mangue en petits morceaux. Mixez bien lisse dans un blender le jus de citron vert, le miel et le jalapeño. Passez cela au chinois. Incorporez-y la tequila et le Cointreau.

Mettez 2 rondelles de citron vert dans chaque forme à glace et complétez avec le mélange. Mettez au moins 4 heures au congélateur.

Ustensiles de cuisine

Blender
Les formes à glace

