



Boissons

Granité de pastèque

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de pastèque
120 millilitres de jus de citron vert
100 grammes de sucre
250 millilitres de gin
100 millilitres d'eau

Méthode de préparation

Coupez 4 triangles de pastèque que vous gardez pour la décoration. Coupez le reste de la chair de pastèque en morceaux, mettez ceux-ci dans un sac plastique ou une boîte puis une paire d'heures au congélateur.

Mettez le sucre, le jus de citron vert, le gin, la pastèque congelée et l'eau dans un blender ou un robot de cuisine puis mixez bien lisse.

Versez le granité dans des verres et terminez avec un triangle de pastèque fraîche et une paille.

Ustensiles de cuisine

Blender

