



Boissons

Limonade de melons tricolores au gingembre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 litres d'eau (minérale)
120 grammes de gingembre
250 millilitres d'eau
250 grammes de cassonade
3 melons (cantaloupe, melon miel, pastèque)
250 millilitres d'eau

Méthode de préparation

Épluchez de gingembre frais et râpez-le grossièrement. Portez d'eau à ébullition et ajoutez le gingembre. Laissez mijoter 5 minutes. Ajoutez de sucre de canne et laissez encore réduire 30 minutes.

boules de melon 1 melon cantaloup, 1 melon miel et 1 petite pastèque

Passez le liquide dans une passoire et laissez refroidir complètement. Faites les boules de melon et ajoutez. Laissez refroidir au moins 1 heure. Avant de servir parachevez la limonade de melon avec des branchettes de thym et l'eau minérale.

