



Desserts

Punch à la pastèque - subak hwachae

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1/4 pastèque
350 millilitres de lait
600 millilitres de Sprite
2 cuillères à soupe de sucre (alternative : miel ou lait concentré)
fruit (optionnel)

Un dessert frais, sucré, fruité et léger ? Ça doit être ce punch à la pastèque ! Cette salade de fruits à la pastèque dans du soda au lait est le moyen idéal pour se rafraîchir pendant les chauds mois d'été. C'est aussi une alternative plus saine aux desserts standards !

Méthode de préparation

Coupez la pastèque froide en bouchées ou en faites des petites boules avec la cuillère à melon.

Dans un plat, ajoutez la pastèque froide, le lait froid, le sucre et la glace. Versez ensuite le Sprite sur le tout juste avant de servir. Cela crée une boisson lactée pétillante.

En option, vous pouvez encore prévoir des fruits supplémentaires à l'étape 1, comme des myrtilles, des fraises, des raisins ou des pêches. Tant que le fruit ne domine pas le goût de la pastèque. Ceux qui aiment une riche saveur de fraise peuvent mixer des fraises fraîches avec le lait à l'avance pour obtenir un lait sucré à la fraise.

Conseil : Veillez à ce que tous les ingrédients soient froids lorsque vous les assemblez et servez. Vous pouvez préparer vos fruits à l'avance et les conserver au frigo jusqu'à la préparation.

Le Subak hwachae est le snack ou le dessert estival idéal après un repas. Vous en avez trop fait ? Il se conserve une journée au frigo, même si vous perdrez un peu de son piquant. Il est toujours possible d'ajouter un peu de lait et de soda avant de déguster à nouveau.

