



Boissons

Mocktail à la pastèque et au Gimber

Pour 4 personnes.

Ingrédients

50 centilitres Gimber Ginger & Herbs
350 grammes de pastèque (fraîche)
1 gingembre (en rondelles)
1 poignée de menthe
4 brins de menthe
1 citron vert (le jus)
glaçons

Méthode de préparation

À l'aide d'une cuillère à pommes parisienne, prélevez 8 billes de pastèque (ou coupez-la en jolis cubes). Enfilez les morceaux de pastèque par 2 sur des bâtonnets en bois.

Mixez le reste de la pastèque, la menthe et le jus de citron vert au blender pour obtenir un jus homogène. Passez le mélange dans un tamis fin.

Remplissez 4 verres à long drink avec des glaçons, versez le jus de pastèque et allongez-le au Gimber. Utilisez une cuillère à cocktail pour remuer délicatement.

Décorez les verres avec une rondelle de gingembre, un brin de menthe et une brochette de pastèque.

Conseil:

Vous préférez le cocktail ? Versez 5 cl de vodka dans chaque verre.

