

Les recettes du

LE POTAGER Coudoux

JUS DE PASTÈQUE ET GINGEMBRE :

INGRÉDIENTS

pour 2 personnes

- 1 morceau de gingembre de 8 cm
- 500 g de pastèque
- 6 glaçons
- 1 Citron vert
- 1 morceau de pastèque pour décorer



PRÉPARATION :

1/ Râpez le gingembre.

2/ Retirez l'écorce et les pépins de la pastèque, puis détaillez grossièrement la chair.

3/ Mixez-la 2 min avec le gingembre dans un blender ou un robot.

4/ Presser le citron vert dans la préparation mixée.

5/ Ajoutez les glaçons et continuez à mixer 1 min pour les piler.

6/ Versez le jus dans des verres et décorez avec des morceaux de pastèque.

Note

A boire bien frais tout au long de votre journée.



Primeur *Épicerie fine*

