

Cocktail à la Pastèque

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- | | |
|------------------|------------------|
| - PASTÈQUE | 1 kg |
| - CITRON(S) | le jus d'un |
| - MENTHE FRAICHE | |
| - SUCRE SEMOULE | 130 g |
| - VODKA | 8 x 6 cl (Rouge) |
| - GLACE PILEE | |

Recette:

- Coupez et enlevez les pépins de la pastèque.
- Placez les dés de fruits dans un blender (en 2 x) avec le jus de citron et le sucre semoule.
- Versez dans une cruche au travers un chinois.
- Réservez au congélateur pendant 2 heures en allant casser toutes les 30 minutes la croûte de glace qui se forme à la surface et sur les bords.
- Au moment de servir, remuez énergiquement le jus de pastèque.
- Placez dans chaque verre environ 6 cl de Vodka Rouge puis versez +/- 10 cl de jus par-dessus.
- Ajoutez finalement la glace pilée avec un brin de menthe fraîche en décoration.



Variante:

Pour un cocktail un peu plus fort, remplacez la Vodka Rouge par de la Vodka normale et un filet de grenadine.