

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Cocktail d'été sans alcool : pastèque tomate gingembre

Ingrédients

1 kg de pastèque
400g de tomates bien mûres sans la peau
2 cm de gingembre frais
2 cuillère à soupe de miel d'acacia

Recette

Coupez votre pastèque en gros morceaux. Ebouillantez vos tomates durant 1 minute puis épluchez les. Dans un blender, mixez la chair des tomates, la pastèque, le gingembre et le miel. Passez au chinois si nécessaire pour enlever les pépins de pastèque. Ajoutez quelques glaçons et profitez !