

Schorle rafraîchissant de pastèque et menthe



La douceur naturelle de la pastèque, combinée à la menthe et aux glaçons rafraîchissants, font de ce Schorle un véritable clou estival!

Facile à préparer et plein d'arômes rafraîchissants, ce mélange est une expérience gustative tonifiante à part entière. Nous avons aussi testé cette boisson avec des ingrédients tels que du gingembre, du jus de citron ou de citron vert, mais parfois, plus c'est simple, meilleur c'est. Et ce n'est que pur, et juste avec un peu de menthe, que le goût de la pastèque est vraiment mis en valeur. Cette boisson est si vite préparée qu'elle peut être servie en un rien de temps, par exemple lors d'un barbecue improvisé.

Astuce: si vous souhaitez déguster cette boisson glacée, placez les morceaux de pastèque au congélateur pendant une heure avant de les mixer.

- 500 g de pastèque avec les pépins, en gros morceaux
- 4 glaçons, un peu plus pour servir si souhaité
- Environ 2 à 3 dl d'eau minérale gazeuse
- Environ 10 feuilles de menthe fraîche, hachées grossièrement

1. Réduisez les morceaux de pastèque et les glaçons dans un mixeur, puis filtrez.
2. Mettez la moitié des feuilles de menthe hachées dans un verre, versez-y un dl d'eau minérale, mélangez bien.
3. Ajoutez le jus de pastèque, mélangez bien à nouveau.
4. Servez avec des glaçons si souhaité.

Temps de préparation: environ 7 minutes