

COCKTAIL TORRIDE

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
- de 5 €

Ustensiles :

- 1 économe
- 1 couteau

Ingrédients :

- 3 pamplemousses roses
- 2 concombres moyens
- 25 cl de jus de pamplemousse



Le printemps arrive et vous en êtes tout émoustillé ! Voici un cocktail frais qui mettra vos sens encore plus en éveil...

1. Tâtez et pelez les gros pamplemousses puis séparez-les en quartiers bien juteux.
2. Prenez vos beaux concombres et coupez-les en rondelles après les avoir mis à nu à l'aide d'un objet torride : l'économe.
3. Disposez ces différents ingrédients dans de grands verres à cocktail et arrosez le tout de jus de pamplemousse.
4. Mettez-les au réfrigérateur pendant 20 minutes avant de goûter leur exquise saveur.