

Fées Mains by Marjorie



Jus de pastèque au basilic :

Les ingrédients : 1kg de chair de pastèque sans peau ni pépins – 30cl d'eau – 30g de sucre – 2 citrons jaunes
– 10 feuilles de basilic

Couper la chair de pastèque en gros dés.

Presser le jus des 2 citrons.

Laver et sécher les feuilles de basilic.

Déposer dans un blender les dés de pastèque puis verser l'eau, le jus de citron et ajouter le sucre et les feuilles de basilic.

Mixer puis filtrer le jus obtenu et réserver au réfrigérateur.

Déguster bien frais.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>