



Les Saveurs du Bois du Roc



Punch sangria de pastèque

Pour 6 personnes Temps de préparation 15 min

Ingrédients :

- 1 pastèque de 2 kg
- 1 orange
- 2 pêches bien mûres
- 6 fraises
- 10 feuilles de menthe
- 1l de vin blanc au choix
- ½ cuillère à café de gingembre frais ou en poudre
- Curaçao ou rhum (facultatif)

1. Laver la pastèque.
2. Découper un « couvercle », vider la pastèque avec une cuillère (si possible créer des petites boules de la grosseur d'une bille).
3. Laisser 1/2cm de chair pour ne pas crever la peau.
4. Refroidir la pastèque vide une bonne heure.
5. Réduire la moitié de la pulpe retirée en jus. Y ajouter : 1 litre de vin blanc avec les feuilles de menthe + 1 orange avec sa peau et les pêches en fines tranches, puis laisser macérer 3 heures au réfrigérateur dans un récipient fermé.
6. Au moment de servir ce cocktail, verser dans la pastèque avec quelques feuilles de menthe et des petites billes de pastèque.