

Jus de pastèque ou pastéquito

Il fait beau, il fait chaud, oui, même en Bretagne... L'occasion rêvée de faire tourner le blender, de préparer des smoothies ou des jus bien frais.

Voici donc une nouvelle manière de déguster la pastèque sous forme liquide. Pour ceux qui n'auraient pas suivi la saison précédente, il y a sur le blog la recette d'[une limonade de pastèque ou pastéquonade](#) (ici on aime bien fusionner les mots).

Cette fois-ci, nul besoin de laisser la menthe infuser dans le jus de fruit car celle-ci va être directement mixée avec la pastèque.

Aujourd'hui, donc, pas de recette compliquée, pas de four à allumer, pas de gâteau en 12 étapes. Il faudra un couteau, une planche à découper, un blender, des verres et des pailles (recyclables ou en inox bien sûr) !



Deux Pinçoles de Beurre Salé

Bref, dans ce jus frais, on retrouve de la pastèque , du citron vert, du miel et de la menthe fraîche. C'est donc une version non alcoolisée du mojito. Pour une version avec du rhum, allez voir [cette recette à base de fruit de la passion.](#)



Deux Pincées de Beurre Salé