



SPRITZ AU MELON ET AU BASILIC

POUR LE SODA TWIST'N SPARKLE

INGRÉDIENTS

- 500 g de pastèque
- 50 g de basilic
- 1 citron vert
- 1 morceau de gingembre (de la taille d'un pouce)
- 400 g de sucre

PRÉPARATION

Pour le spritz au melon et au basilic, il faut d'abord préparer un sirop: Éplucher et trancher la pastèque en gros morceaux. Éplucher le citron vert et le gingembre. Verser tous les ingrédients (sauf le sucre) dans un mixer. Réduire en purée. Verser le sucre dans une casserole et ajouter le jus de la pastèque et des autres ingrédients après les avoir passés au chinois. Porter à ébullition. Laisser mijoter 3 à 5 minutes. Passer à nouveau au chinois avant la mise en bouteille.

Ce sirop se conserve jusqu'à deux semaines au réfrigérateur.

Pour le spritz au melon et au basilic: Verser l'eau, le sirop au goût de votre choix et les branches de basilic dans le iSi Twist'n Sparkle. Gazéifier avec une capsule à soda d'iSi. Patienter 2 minutes avant l'ouverture.

→ **Conseil:** cette boisson sans alcool devient un cocktail en ajoutant une giclée de gin.

Le plaisir de cuisiner!

Plus de recettes sur [kisag.ch](https://www.kisag.ch)