



Margarita au melon d'eau ! FOU !

[BREUVAGES](#) - [ALCOOLISÉS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

7 MIN

TEMPS DE REPOS : 20 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Sirop simple au melon d'eau

- 2 tasses de melon d'eau sans pépins, coupé en cubes
- 1 tasse de sucre blanc

Jus de melon d'eau

- 2 tasses de melon d'eau sans pépins, coupé en cubes
- 1/2 tasse d'eau

Margarita

- 4 oz de tequila Silver
- 4 oz de jus de melon d'eau
- 2 oz de jus de lime
- 1 oz de sirop simple au melon d'eau
- Gros sel
- Quartiers de lime

Préparation

1. Dans une petite casserole, chauffer le melon d'eau et le sucre à feu moyen. À l'aide d'un pilon à pommes de terre ou d'un autre ustensile, écraser ensemble le melon d'eau et le sucre en pressant

pour que le liquide fasse dissoudre le sucre. Laisser mijoter 5 minutes, en brassant souvent. Passer le mélange au tamis fin au-dessus d'un bol ou d'un pot, en pressant le melon d'eau pour en extraire tout le liquide. Laisser refroidir complètement. (Donne un peu plus d'une tasse de sirop simple).

2. Combiner le melon d'eau et l'eau dans un mélangeur. Mélanger jusqu'à consistance lisse, puis passer au tamis fin au-dessus d'un bol ou un pot.
3. À l'aide d'un quartier de lime, mouiller le rebord de deux verres de jus de lime. Tremper les verres dans le gros sel, puis remplir les verres de glace. Puis, mêler la tequila, le jus de melon d'eau, le jus de lime et le sirop simple dans un shaker, avec de la glace. Agiter jusqu'à ce que le liquide soit bien froid, environ 30 secondes, et verser dans les verres préparés. Garnir de quartiers de lime et servir!