

Dessert

Esquimaux rafraîchissants au concombre et une touche tropicale

Parts :
8

Ingrédients

- 1 concombre, sans les pépins
- Jus de deux citrons verts
- 3 kiwis pelés
- 6 à 8 petites feuilles de menthe
- 250 ml d'eau
- 2 c. à thé d'eau de coco

Méthode

Préparation :

0

Cuisson :

0

Parts :

8

Difficulté :

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'French (Belgium)'] 0

1. Versez le concombre, les kiwis, les feuilles de menthe, le jus de citron et l'eau dans le bol et mixez ensuite le tout en une masse onctueuse avec le **hachoir/pileur à glaçons Braun MultiQuick 40**.
2. Versez le mélange dans des moules, plantez un bâtonnet dedans ou fermez le couvercle et laissez durcir une nuit au surgélateur.
3. Passez les moules sous l'eau chaude pour libérer les glaces et sortez-les. Servez aussitôt.

Cette recette a été réalisée au moyen du **mixeur plongeant Braun MultiQuick, avec son hachoir/pileur de glaçons MQ40 (1250 ml)**. Cet accessoire est fourni avec le(s) modèle(s) suivant(s) :

MultiQuick 9 MQ 9045X