

Dessert, Recevoir en toute simplicité

Bâtonnets glacés tropicaux

Temps total :
10 mn

Parts :
8

Ingrédients

Pour 8 sucettes

- 1 concombre
- 2 citrons verts pressés
- 3 kiwis pelés
- 6 feuilles de menthe
- 250 ml d'eau

Méthode

Préparation :
10

Cuisson :
0

Parts :
8

Difficulté :

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'French (France)'] 1

1. Laver et éplucher les concombres. Couper les en deux dans la longueur et retirer les graines avec une cuillère à café. Couper les concombres en dés.
2. Placer les dés de concombre, les kiwis, les feuilles de menthe, le jus des citrons verts et l'eau dans l'accessoire verre doseur de votre Multiquick. Mixer à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une consistance lisse.
3. Verser dans des moules à sorbet. Ajouter les bâtonnets et placer au congélateur le temps d'une nuit.

Afin de démouler plus facilement, placer les moules sous l'eau chaude quelques secondes.