

Cocktail aux fruits d'été

 Difficulté  Budget  €  €  €  10min.

LES INGRÉDIENTS

- ¼ de pastèque,
- 10 fraises,
- 1 grenade,
- 1 orange,
- 1 citron vert,
- 40 cl de jus de pomme,
- 1 bouteille d'eau pétillante,
- Du gingembre,
- 20 feuilles de menthe,
- 10 cl de sucre de canne,
- Des glaçons.

LA RECETTE

1. Lavez la pastèque, puis découpez-la en cubes d'environ 1 cm, en gardant la peau, avec [le petit couteau Santoku GEN](#) de Kyocera.
2. Découpez les fraises en 4 morceaux avec [le petit couteau Santoku GEN](#) de Kyocera.
3. Découpez la grenade en 2 avec [le petit couteau Santoku GEN](#) de Kyocera, puis en extraire les grains.
4. Lavez l'orange, puis découpez-la en fines tranches, en gardant la peau, toujours avec [le petit couteau Santoku GEN](#) de Kyocera.
5. Dans un grand saladier, versez le jus de pomme et l'eau pétillante.
6. Ajoutez les fruits découpés.
7. Épluchez le gingembre et râpez-le avec [la râpe universelle](#) de Kyocera.
8. Râpez le zeste du citron vert avec [la râpe universelle](#) de Kyocera.
9. Ajoutez le gingembre et le zeste du citron vert au mélange jus de pomme/eau pétillante.
10. Ajoutez le sucre de canne, les feuilles de menthe et les glaçons.
11. Mélangez.

Servez ce savoureux cocktail aux fruits de saison à chacun de vos convives.

À consommer sans modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse: KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

✓ **1 petit couteau Santoku GEN de Kyocera**

à lame en céramique blanche de 11 cm, avec son manche ergonomique en matériaux recyclés, 100% sain, hygiénique et écoresponsable.



✓ **1 Râpe Universelle de Kyocera**

avec un manche pour le côté fonctionnel et une large surface de céramique pour râper plus rapidement une grande quantité d'aliments.

