

Cocktail au persil et citron jaune

Recette pour 4 personnes

1 bouquet de persil (environ 100 g tiges comprises)
1 citron jaune
2 C à soupe de sucre
½ litre d'eau froide
200 g de glaçons

Préparation

Lave bien ton persil. Si tu filtre ton cocktail, mets les feuilles et les tiges, sinon, ne mets que les feuilles.

Pèle à vif le citron (coupe la peau tout autour, il ne doit pas rester de peau blanche) et coupe le en 4.

Mets le persil, le citron, le sucre, et les glaçons dans ton blender.

Mixe à vitesse rapide 30 secondes. Ajoute l'eau et mixe encore 1 minute, jusqu'à ce que les feuilles de persil soient bien pulvérisées.

Tu peux boire le cocktail immédiatement ou bien le filtrer à travers une passoire très fine.

