

## Frozen Margarita aux myrtilles sauvages

---

### Ingrédients pour 4 portions :

2 oranges, non traitées  
2 c. à soupe de sucre  
80 g de myrtilles sauvages du Canada (surgelées) 160  
de jus de myrtille  
100 ml de jus de citron vert  
80 g de sucre vanillé  
40 ml de Lime Juice Cordial  
300 g de glace pilée



ml

### Préparation :

1. Laver les oranges à l'eau chaude, puis les sécher. À l'aide d'un épluche-légumes, enlever une couche très fine du zeste d'une orange et presser le jus des deux oranges (il faut 180 ml de jus). Faire sécher le zeste de l'orange environ 30 minutes au four à 60 °C (50 °C à chaleur tournante), puis le sortir et le faire refroidir. Moudre finement avec le sucre et répartir régulièrement sur une assiette plate.
2. Réduire en purée les myrtilles avec le jus d'orange, 80 ml de jus de citron vert, le sucre vanillé, le Lime Juice Cordial et la glace pilée dans un robot.
3. Verser le reste du jus de citron vert dans une assiette plate. Commencer par plonger le bord de chaque verre dans le jus de citron vert, puis dans le sucre à l'orange. Verser la Margarita et servir immédiatement.

**Temps de préparation :** env. 10 minutes, plus 30 minutes pour le séchage

### Nutritionnels par verre:

Energie: 200 kcal / 840 kJ  
Protéines: 0,5 g  
Lipides: 0 g  
Glucides: 45 g

**Wild Blueberry Association of North America**  
Contact : C'est dit, c'est écrit ! 5, rue Laugier, 75017 Paris  
Téléphone : n° 01 58 56 66 66

E-Mail : [info@myrtilles-sauvages.fr](mailto:info@myrtilles-sauvages.fr)  
Fax: n° 01 58 56 66 67  
Crédit photo : myrtilles sauvages du Canada  
Reproduction gratuite  
Prière de fournir deux exemplaires