

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
Fax: n° 01 58 56 66 67
Crédit photo : myrtilles sauvages du Canada
Reproduction gratuite
Prière de fournir deux exemplaires