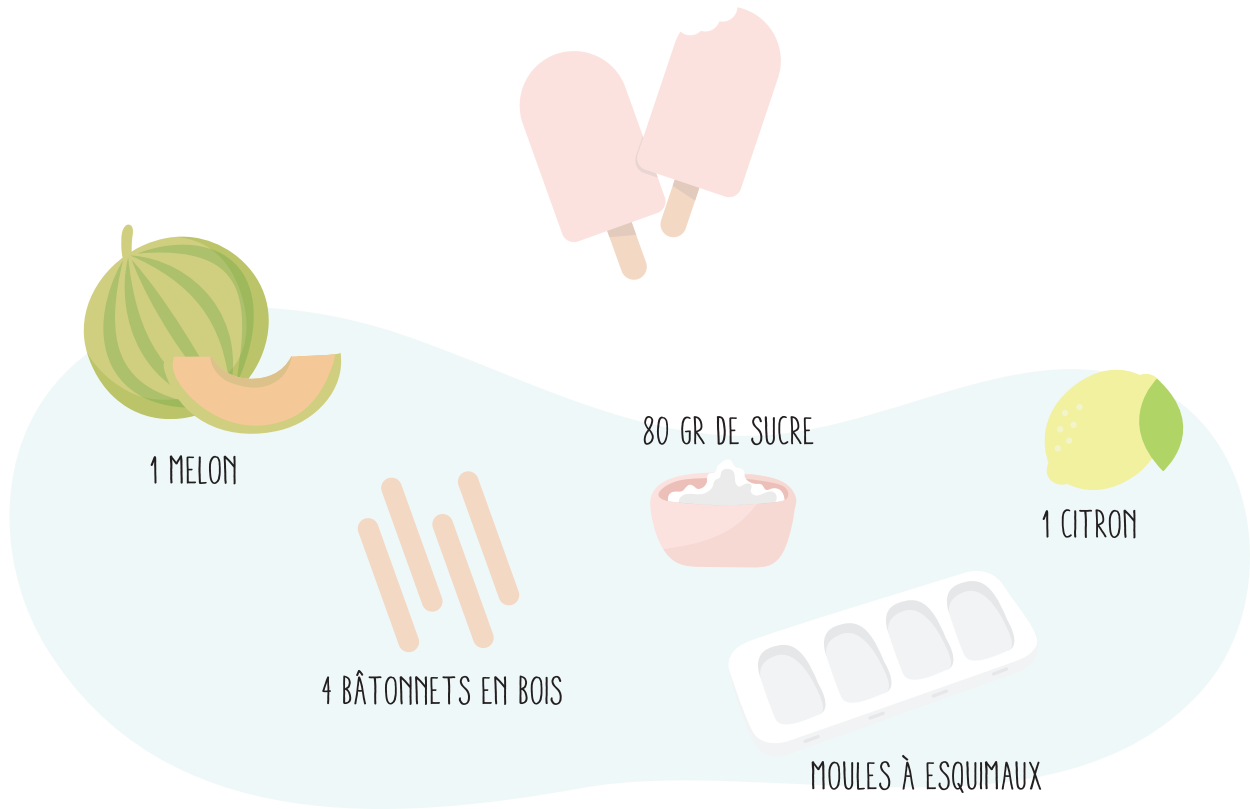


La recette des esquimaux

AU MELON



À VOS MARQUES, PRÊT(E.S), CUISINEZ !

Coupez le melon en deux, enlevez les pépins, coupez-le en quartiers et retirez la peau.

Coupez grossièrement la chaire du melon en morceaux puis mixer à l'aide d'un blender.

Ajoutez le sucre, le jus d'1/4 de citron et mixez de nouveau.

Répartissez la purée de fruit dans des moules à esquimaux, insérez les bâtonnets de bois et placez au congélateur pour 3h.