

Pastèque / Watermelon



Watermelon Fizz

Concombre	2 tranches finement taillées
Purée de citron jaune PONTHIER	2cl
Purée de pastèque PONTHIER	10cl
Limonade parfumée à la rose	8cl

Dans une timbale de shaker, piler délicatement les tranches de concombre. Ajouter la purée de citron jaune et la purée de pastèque **PONTHIER**. Remplir le shaker au deux tiers de glace. Shaker puis verser en double filtrant dans un verre tumbler rempli de glace. Compléter de limonade à la rose puis remuer. Terminer en décorant d'une tranche de concombre et d'une rose comestible.

Cucumber	2 slices finely sliced
PONTHIER lemon purée	2 cl (0.7fl. oz.)
PONTHIER watermelon purée	10 cl (3.4fl. oz.)
Rose-flavoured lemonade	8 cl (2.7fl. oz.)

In the base of a shaker, gently crush the cucumber slices. Add the **PONTHIER** lemon puree and watermelon puree. Fill the shaker two thirds with ice. Shake, then pour through a double filter into a tumbler filled with ice. Top up with rose-flavoured lemonade, then stir. Finish off with a slice of cucumber and an edible rose for decoration.

Maxime Hoerth
Meilleur Ouvrier de France 2011
Best Craftsman France 2011

