Cocktail aux légumes

31/07/2018 à 09h09

Par Laurence Benedetti

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 4 branches de persil
- 4 branches de menthe
- 4 branches de menthe poivré
- 4 branches d'aneth
- 4 branches de basilic
- 1/2 concombre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 200 ml de bouillon de légumes
- poivre
- 1 l d'eau gazeuse

Préparation :

- Lavez le concombre et coupez-le en morceaux ;
- Réduisez-le en purée avec le bouillon, les herbes et le jus de citron. Poivrez ;
- Remplissez des verres àmoitié avec le cocktail avant de verser l'eau gazeuse ;
- Décorez avec des herbes et des rondelles de concombre.