

JE CUISINE AVEC LES PRODUITS de Lotbinière



Pendant le **mois Goûtez Lotbinière**, nous vous proposons des idées de recettes qui mettent en valeur des produits de Lotbinière.



4066, rang Juliaville, Saint-Édouard-de-Lotbinière G0S 1Y0

418 796-0056 • ojardindemplant.ca • 

MELON D'EAU À LA VODKA!

Recette proposée par **Ô Jardin de M. Plante**, une ferme maraîchère biologique offrant des paniers bio du mois de juillet jusqu'au mois de novembre et qui cultive différents types de melon.

C'est la saison du melon d'eau et avec les chaleurs de l'été, quoi de plus rafraîchissant que du melon d'eau! Et si on y ajoutait un peu de piquant?

INGRÉDIENTS

- Un melon d'eau entier
- Entre 2 et 4 tasses de vodka, de tequila ou de rhum

PRÉPARATION

- 1) Mettez le melon d'eau à plat et voir sur quel côté il tient le mieux.
- 2) Faites un trou juste assez grand pour l'entonnoir sur le dessus du melon. Faites-le en angle, comme pour une citrouille, pour pouvoir remettre la partie coupée comme un couvercle.
- 3) Versez très doucement l'alcool dans le melon. Vous pouvez en ajouter un peu toutes les 4 à 6 heures et piquez l'intérieur du melon avec une paille pour que l'alcool se répande partout.
- 4) Remettez la partie coupée du melon sur le trou, comme un bouchon.
- 5) Placez au frigo pour au moins 2 jours.
- 6) Ensuite, tranchez et dégustez comme à l'habitude. Si les tranches sont trop liquides, servez dans une assiette avec une cuillère.

ATTENTION : GARDEZ LE MELON D'EAU LOIN DES ENFANTS!

www.goutezlotbiniere.com

