

## Le "Soleil Couchant"



### Pour 6 verres à cocktail

#### Préparation : 10 minutes

- 650 g à 700 g de pastèque
- 30 cl de rhum blanc
- 3 cl de jus de citron (1 citron)
- 1 c à soupe de sucre de canne ou 1 c à soupe de sucre semoule
- 1 c à soupe de grenadine

Épluchez et épépinez la pastèque. Coupez-la en morceaux (pas trop gros pour un blender).

Pressez le citron.

Dans un blender ou dans le bol du thermomix, placez les morceaux de pastèque.

Arrosez de jus de citron, grenadine et de sucre de canne. Mixez le tout à forte puissance. Au thermomix, mixez **15 secondes/vitesse 8**.

Ajoutez le rhum et mélangez à faible vitesse. Au thermomix, mixez **10 secondes/vitesse 6**. *La quantité de rhum peut être modifiée en fonction de vos goûts.*

Versez dans un pichet.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Après un certain temps au réfrigérateur, la pulpe de la pastèque retombe dans le fond, c'est normal, il suffit alors juste de la mélanger avec une cuillère en bois pour que le mélange devienne homogène.

Servez avec des glaçons.