

Cocktail tomate-abricot

Préparation: env. 15 min
Pour 4 verres d'env. 1 ½ dl

- 400 g **de tomates** (p. ex. charnues),
en quatre
- 300 g **d'abricots**, dénoyautés, en quatre
- ½ **citron**, seulement le jus
- ½ cc **de sucre**
- 1 p. **de sel**, un peu **de poivre**
- 4 **fines tiges de céleri-branche**,
avec les feuilles (d'env. 15 cm de
long)



1. Réduire les tomates en purée dans un gobelet gradué.
2. Ajouter les abricots, le jus de citron, le sucre, le sel et le poivre, réduire en purée.
3. Passer le liquide à la passoire dans une cruche, répartir dans les verres.
4. Décorer les cocktails avec le céleri-branche.

Par personne: lipides 0 g, protéines 2 g,
hydrates de carbone 12 g, 236 kJ (57 kcal)