

# JUS VERT GRANITÉ AU CONCOMBRE ET PERSIL PLAT

Recette de bar / par Lionel Lallement

## 1. Le granité concombre au wasabi et persil plat

### Ingrédients

Persil - 20 feuilles

Sel et poivre - QS

Passez la purée de concombre au blender avec le persil plat. Assaisonnez. Congelez. Avant la première prise en glace, grattez de temps à autre avec 2 fourchettes afin d'obtenir des paillettes puis réservez.

## 2. Le cocktail de légumes fruité

### Ingrédients

Sel et poivre - QS

Mixez au blender tous les ingrédients. Assaisonnez. Passez au chinois étamine.

Garnissez des petits shots aux 2/3 puis ajoutez au moment de l'envoi une cuillère de granité concombre au wasabi et persil plat ciselé très fin. Servez aussitôt.