



Desserts glacés

Granité de fraises au basilic



4h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

4h

REPOS

93

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

400 g **Fraise**

6 feuille(s) **Basilic**

50 g **Sucre glace**

2 c. à soupe **Liqueur de cerise**

Étape 1

Préparation des fraises et du basilic

- 1 Passer rapidement les fraises sous l'eau froide.
- 2 Les équeuter et les fendre en deux.
- 3 Laver le basilic et le ciseler.
- 4 Mettre les fraises, le basilic, le sucre glace et la liqueur de cerises dans le bol du mixeur.
- 5 Mixer pour obtenir une pulpe assez fine.
- 6 Il faut mixer par acoups pour éviter que la lame ne chauffe trop les fraises.
- 7 Verser la pulpe dans une boîte hermétique, sans mettre le couvercle et placer au congélateur.

Étape 2

Réalisation du granité

- 1 Au bout d'une heure, gratter la pulpe avec une fourchette.
- 2 Renouveler l'opération 3 fois, toutes les heures.
- 3 Le granité est prêt quand des cristaux de glace solides se forment.
- 4 Verser le granité dans des verres à cocktail.

5 On peut placer les verres au congélateur car le granité fond très vite, surtout en période de chaleur.