



Glaces Granité de fraises



4h10

TEMPS TOTAL

10 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

4h

REPOS

123

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le granité de fraises

600 g **Fraise**
80 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Jus de citron**

Étape 1

Préparation du granité de fraises

- 1 Mettre dans un mixeur les fraises, le sucre et le citron et mixer jusqu'à obtenir une purée bien fine.
- 2 On peut éventuellement passer cette purée au tamis pour obtenir une purée encore plus fine et surtout éliminer tous les petits grains des fraises.
- 3 Verser la purée de fraises dans un plat supportant bien le froid et le mettre au congélateur pendant 3 ou 4 heures.
- 4 Au bout d'une heure, sortir le plat du congélateur et gratter la préparation avec une fourchette afin d'éviter qu'un bloc de glace ne se forme.
- 5 Recommencer l'opération toutes les 45 minutes jusqu'à obtenir de jolies paillettes de glace.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir dans des verres bien froids en décorant éventuellement avec des quartiers de fraises et manger sans attendre.
- 2 En été on peut également servir ce granité dans des

verres avec des pailles et obtenir ainsi une boisson particulièrement rafraîchissante.