Glaces

Kiwis en granité

4h10	10 min	0	4h	155
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

300 g **Kiwi(s)**
10 cl **Sirop de sucre**
1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation des kiwis en granité

1. Presser le citron.
2. Peler les kiwis et les couper en morceaux. Il vaut mieux, surtout s'il est un peu dur, enlever le coeur blanc du kiwi, qui par ailleurs n'a pas un goût particulièrement intéressant.
3. Les mettre dans un mixeur avec le sirop de sucre et le citron et mixer jusqu'à obtenir une purée bien fine.
4. On peut éventuellement passer cette purée au tamis pour obtenir une purée encore plus fine et surtout éliminer tous les petits grains des kiwis et les morceaux de pulpe.
5. Verser la purée de kiwis dans un plat supportant bien le froid et le mettre au congélateur pendant 3 ou 4 heures.
6. 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.
7. 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 kiwis et manger sans attendre.