



Glaces

Granité d'abricots



4h10	10 min	0	4h	144
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

300 g **Abricot(s)**
10 cl **Sirop de sucre**
1 c. à soupe **Jus de citron**

Étape 1

Préparation du granité d'abricots

- 1 Mettre dans un mixeur les abricots, le sirop de sucre et le jus de 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 les éventuels morceaux de pulpe.
- 3 Verser la purée d'abricots 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 d'abricot et manger sans attendre.

En été on peut également servir ce granité dans des

2 En été on peut également servir ce granité dans des verres avec des pailles et obtenir ainsi une boisson particulièrement rafraîchissante.