Glaces

Granité de fraises

4h10	10 min	0	4h	123
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.