

Granité à la fraise



Qui veut pour le goûter un délicieux granité maison ?? Moi je veux bien ! En plus aujourd'hui c'est la journée des enfants, parfait pour faire du granité avec eux et je suis sûre qu'ils vont adorer ce doux parfum de fraises. J'ai pris les fraises de mon jardin le goût de la fraise est bien intense, c'est vraiment délicieux, ça rafraîchit pour les grosses chaleurs, je dis donc que c'est parfait !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

400g de fraises (fraîches ou surgelées mais dans ce cas les décongeler la veille)

5cl de jus de citron

10cl de sirop de sucre de canne

5cl de sirop de fraises

Préparation:

Lavez les fraises et équeutez-les. Mettez-les dans le bol du mixeur et réduisez-les en purée.

Versez le jus de citron sur les fraises ainsi que le sirop de sucre de canne et le sirop de fraises. Mélangez soigneusement.

Versez cette préparation dans un plat creux. Glissez-le au congélateur et laissez prendre environ 4H en prenant soin de gratter avec une fourchette toutes les 30min-1H afin qu'il durcisse en formant des petits cristaux.

Répartissez dans des verres glacées et servez sans attendre.