

Granité

-30 cl d'eau

-115 g de sucre en poudre

-500 g de pulpe de fruits (fraise, framboise, abricots, mangue, ananas,...) : fruits bien mûrs ou légèrement ébouillantés, puis passés à la moulinette à légumes

-le jus d'un citron.

Un granité est une préparation froide, qui ne nécessite pas de sorbetière ou de turbine à glace. Il se sert en général dans des verres, parfois accompagné d'un alcool (« trou normand »). Il peut également accompagner des entrées salées.

Dans une casserole, faire bouillir le sucre avec l'eau pendant 5 minutes pour obtenir un sirop. Puis laisser refroidir et placer au réfrigérateur.

Verser la purée de fruits, le sirop, et le jus de citron dans un verre doseur. Compléter avec de l'eau pour obtenir 1 litre de préparation.

Mettre la préparation au congélateur pendant 2 heures dans un plat large et peu profond, jusqu'à ce que les bords commencent à prendre.

Sortir du congélateur et remuer avec une fourchette pour réduire les cristaux

Remettre au congélateur pendant deux heures et brasser (avec une fourchette) toutes les 30 minutes pour obtenir des cristaux fins et neigeux.

Servir dans des grands verres transparents.

Contrairement à la glace, le granité se conserve bien au congélateur car il ne contient ni œufs ni matière laitière. Si on le conserve plus de 12 heures, il est dur lorsqu'on le sort du congélateur. Le laisser alors fondre légèrement, puis le battre à la fourchette avant de le servir.
