

# Granité Citron Fraises

Quand il fait très chaud comme en ce moment, j'adore faire des granités. Très rafraichissants, on peut les servir en milieu d'après midi ou à l'apéro avec un peu d'alcool (Rhum, Gin, Yodka, ou pas !)  
La recette est très simple, mais nécessite 800g de glaçons. Il faut donc y penser un peu à l'avance.



## Ingrédients pour 8 à 10 verres

5 citrons bio ou non traités  
(à peau fine si possible pour moins  
d'amertume)  
300 g d'eau  
150 g de sucre  
800 g de glaçons  
1 poignée de fraises ou de  
framboises

Peler 2 des 5 citrons et les mettre dans le bol

Couper les 3 autres citrons non pelés en 4 et les mettre dans le bol.

Ajouter 300 g d'eau froide et mixer **5 sec vit 5**.

Filtrer le jus obtenu à travers le petit panier lui, même posé sur le couvercle du TM, le tout posé sur un récipient (le couvercle sert d'entonnoir).

Rincer rapidement le bol et y remettre le jus

peser 150 g de sucre et 800g de glaçons.

**Mixer 10 sec environ vit. 6** en vous aidant de la spatule si nécessaire.

Servir de suite avec une paille et installez vous confortablement à l'ombre pour profiter de l'instant.

*Elle est pas belle la vie !*

*A savoir : Le moule 48 petits fours est un excellent moule à glaçon et contient environ 500 g d'eau. Un fois gelés, vous pouvez les démouler et les stocker dans un sac congélation.*

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - [www.latelieraubordelo.fr](http://www.latelieraubordelo.fr)