



# Granités maison framboise & melon

## Ingrédients

- ★ 310 ml d'eau + citron (granité melon)
- ★ 700 ml d'eau + citron (granité framboise)
- ★ 50 g sucre aromatisé melon \*
- ★ 110 g sucre aromatisé framboise \*

## Préparation

- 1 Commencez par le melon. Dans un récipient, versez l'eau, ajoutez le sucre aromatisé melon et le jus de citron, puis mélangez jusqu'à dissolution complète.
- 2 Préparez le granité framboise de la même façon : l'eau, le sucre aromatisé framboise, un trait de citron, et on mélange.
- 3 Placez les deux préparations au congélateur.
- 4 Toutes les demi-heures, sortez vos préparations et grattez la surface à la fourchette. Ces passages réguliers créent les fins cristaux du granité.
- 5 Au bout de quatre à cinq heures, la texture neigeuse est prise. Dressez de jolies coupes glacées et dégustez.

