



Granité cerise-tonic

Mise en place et préparation:
env. 25 min

Prise au congélateur: env. 5 h
Pour 4 verres d'env. 2 dl, refroidis

2 dl de tonic

100 g de sucre

1 c. s. de jus de citron

150 g de cerises, dénoyautées
(soit env. 100 g)

3 dl de tonic

1 — Porter le tonic à ébullition avec le sucre et le jus de citron dans une petite casserole. Baisser le feu, laisser bouillonner env. 2 minutes. Ajouter les cerises, mélanger, verser dans un bol à bec verseur, laisser tiédir un peu.

2 — Ajouter le tonic, mixer. Verser la masse dans un bol en inox, laisser prendre env. 5 h à couvert au congélateur, racler le granité avec une fourchette, répartir dans les verres refroidis, servir aussitôt.

Portion: 167 kcal, lip 0 g, glu 40 g, pro 0 g