

## Granité de fraises à la menthe

- **Préparation** : 30 minutes
- **Repos** : 3 heures

### Ingrédients

- 600 g de Fraises
- 100 g de Sucre Semoule
- 1/2 Citron Vert
- 1 cuillère à soupe de Menthe Fraîche



### Préparation de la recette

- Lavez et équeutez les fraises. Coupez-les en morceaux et passez-les au mixeur.
- À l'aide d'un tamis ou d'un chinois, filtrez la purée de fraise pour séparer la pulpe des graines. (cette étape est facultative)
- Hachez finement la menthe.
- Mélangez la menthe, le jus du citron, le sucre et mettez le tout dans un moule à manqué.
- Mettez au congélateur 1 heure.
- Grattez la surface avec une fourchette afin de créer des cristaux, remettez au congélateur 1 heure et recommencez.
- Servez dans des verrines décorées d'une feuille de menthe.

### Suggestion :

Le citron vert peut être remplacé par un citron jaune.