

Granité à l'eau de rose

Ingrédients :

- 10 cl d'eau de rose
- 40 cl d'eau
- 100 g de sucre
- Un jus de citron
- des feuilles de menthe ciselées.
- Une goutte de colorant alimentaire rouge (facultative)

Mélangez le tout en mettant de côté les feuilles de menthe ciselées.

Vous pouvez ajouter une goutte de colorant alimentaire pour donner une couleur rosée au granité.

Versez le tout dans un plat et placez-le au congélateur

Une fois pris en glace, grattez à l'aide d'une fourchette de manière à former des cristaux.

Quand vous avez obtenu suffisamment de neige cristallisée, mélangez-la avec un peu de menthe ciselée et dressez dans des verrines (les verrines préalablement placées au réfrigérateur)

Cela peut se servir en trou normand avec une liqueur à la rose ou en accompagnement de dessert