

MP Glaçons

Granita à la menthe

350 g de sucre en poudre

700 ml d'eau - 5 cl de sirop de menthe

1 bouquet de menthe fraîche

INSTRUCTIONS

1. Ciseler les feuilles de menthe.
2. Porter à ébullition l'eau et le sucre et laisser frémir pendant 5 minutes.
3. Éteindre le feu et y plonger les feuilles de menthe.
4. Laisser infuser 20 minutes.
5. Retirer les feuilles de menthe en versant le liquide dans une passoire.
6. Laisser refroidir.
7. Incorporer le sirop de menthe.
8. Transvaser la préparation dans un récipient rectangulaire peu profond allant au congélateur.
9. Le couvrir et le placer le au congélateur.
10. À l'aide d'une fourchette, gratter la surface de la préparation toutes les 30 minutes afin de former des paillettes de glace et que le mélange ne se transforme pas en bloc de glace.